

R-963

MIKROWELLENGERÄT MIT SENSOR, GRILL UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC SENSOR, GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET SENSOR, GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON SENSOR, GRILL E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON SENSOR, GRILL Y CONVECCION

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsel.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.

Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH

- FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team



Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in Ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu. Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80% Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so daß wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, daß viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,

SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Cet appareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets. Notre équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recettes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.

Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre

combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.

Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu'à 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle à laver.
- Grâce aux temps de cuisson réduits, aux faibles quantités d'eau et de graisse utilisés, les aliments conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi.

Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combiné micro-ondes/gril et, bien sûr, bon appétit!
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met grill en convec tie, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.

U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.

In onze testkeuken heeft ons magnetronteam een aantal van de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.

Laat u zich inspireren door de recepten die we hebben bijgesloten, zodat u uw eigen favoriete maaltijden in de magnetronoven kunt bereiden.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw Magnetron-team

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- Etenswaren kunnen direct in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitamines, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekgids en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen. Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

Complimenti per aver scelto questo forno a microonde con grill a convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.

Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.

Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.

Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.

Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:

- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere come utilizzare al meglio il suo forno.

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con grill y convección, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.

Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.

En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.

Esperamos que las recetas aquí incluidas le sirvan de

inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:

- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconsejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.

Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.

D INHALT: Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE	1
GERÄT	4
ZUBEHÖR	5
BEDIENFELD	8
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	11-13
AUFSTELLANWEISUNGEN	13
VOR INBETRIEBNAHME	14
AUSWÄHLEN DER SPRACHE	14
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	15
EINSTELLEN DER UHR	15
ENERGIESPARMODUS	16
MIKROWELLENLEISTUNG	16
GAREN MIT DER MIKROWELLE	17
GRILLBETRIEB	18

HEIZEN OHNE SPEISEN	18
HEISSLUFTBETRIEB	19-20
KOMBI-BETRIEB	21-22
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	23-26
EXPRESS GAREN & EXPRESS AUFTAUEN	27-30
SENSOR GAREN	30-31
REZEPTE FÜR SENSOR GAREN 5 & 6	32-33
KARTOFFEL-/PORTIONS-AUTOMATIK	34-36
REZEPTE FÜR PORTIONS-AUTOMATIK "PIKANTE KUCHEN"	36-37
REZEPTE FÜR QUADRATISCHES BACKBLECH/ROST	38-39
REINIGUNG UND PFLEGE	40
FUNKTIONSPRÜFUNG	41
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	170-175
TECHNISCHE DATEN	176

F TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHERE CLIENTE, CHER CLIENT	1
FOUR	4
ACCESOIRES	5
TABLEAU DE COMMANDE	9
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	42-44
INSTALLATION	44
AVANT UTILISATION	45
CHOIX D'UNE LANGUE	45
TOUCHE STOP (ARRET)	46
REGLAGE DE L'HORLOGE	46
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE	47
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	47
FONCTIONNEMENT MANUEL	48
CUISSON AU GRIL	49

FONCTIONNEMENT A VIDE	49
CUISSON PAR CONVECTION	50-51
CUISSON COMBINEE	52-53
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	54-57
CUISSON RAPIDE ET DÉCONGÉLATION RAPIDE	58-61
CUISSON PAR CAPTEUR	62-65
RECETTES POUR CUISSON PAR CAPTEUR 5 & 6	68-69
POMMES DE TERRE/ACTION INSTANTANEE	66-68
RECETTES POUR LA ACTION INSTANTANEE "GATEAU EPICE"	68-69
RECETTES POUR LA PLATEAU CARRE ET PLAT DE CUISSON FORNI	70-71
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	72
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	73
ADRESSES D'ENTRETIEN	170-175
FICHE TECHNIQUES	176

NL INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT	2
OVEN	4
ONDERDELEN	6
BEDIENINGSPANEEL	9
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	74-76
INSTALLATIE	76
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	77
KIES EEN TAAL	77
GEbruIK VAN DE STOP-TOETS	78
DE KLOK INSTELLEN	78
ENERGIESPAARSTAND	79
ENERGIELEVEL VAN DE MAGNETRON	79
KOKEN MET DE MAGNETRON	80
KOKEN MET DE GRILL	81

DE OVEN LEEG OPWARMEN	81
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE	82-83
DUBBELE-KOKEN	84-85
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	86-89
EXPRES BEREIDEN EN ONTDOOIJEN	90-93
SENSOR KOKEN	94-95
RECEPTEN VOOR SENSOR KOKEN 5 & 6	96-97
AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE	98-100
RECEPTEN VOOR DIRECTE ACTIE "PIKANTE KOEKJES"	100-101
RECEPTEN VOOR VIERKANTE BAKVORM/PLANK	102-103
ONDERHOUD EN REINIGING	104
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	105
ONDERHOUDSADRESSEN	170-175
TECHNISCHE GEGEVENS	177

I INDICE: Manuale d'istruzioni

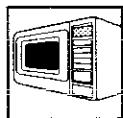
CARISSIMI CLIENTI	2
FORNO	4
ACCESSORI	6
PANNELLO DI CONTROLLO	10
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	106-108
INSTALLAZIONE	108
PRIMA DI USARE IL FORNO	109
SELEZIONE DELLA LINGUA	109
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO	110
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	110
MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO	111
LEVELLI DI POTENZA	111
COTTURA A MICROONDE	112
COTTURA CON IL GRILL	113

RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO	113
COTTURA A CONVEZIONE	114-115
COTTURA COMBINATA	116-117
ALTRÉ COMODE FUNZIONI	118-121
COTTURA E SCONGELARE EXPRESS	122-125
SENSORE DI COTTURA	126-127
RICETTE PER SENSORE DI COTTURA 5 & 6	128-129
PATATE/AVVIO IMMEDIATO	130-132
RICETTE PER AVVIO IMMEDIATO "PICCANTE TORTE"	132-133
RICETTE PER TEGLIA/VASSOIO QUADRATO	134-135
MANUTENZIONE E PULIZIA	136
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA	137
INDIRIZZI DI SERVIZIO	170-175
DATI TECNICI	177

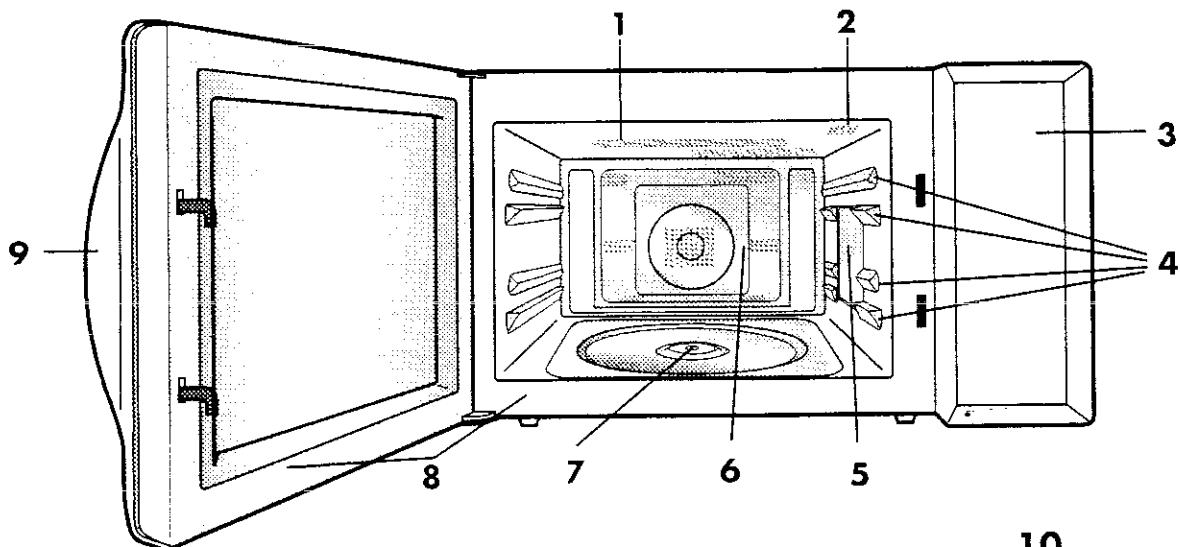
E INDICE: Manual de instrucciones

MUY ESTIMADO	2
HORNO	4
ACCESORIOS	7
PANEL DE MANDOS	10
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD	138-140
INSTALACIÓN	140
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	141
SELECCIÓN DE UN IDIOMA	141
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA	142
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	142
MODO DE AHORRO DE ENERGIA	143
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	143
COCCIÓN CON MICROONDAS	144
COCCIÓN CON GRILL	145
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS	145

COCCIÓN POR CONVECCIÓN	146-147
COCCIÓN COMBINADA	148-149
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	150-153
COCCIÓN Y DESCONGELACIÓN RÁPIDAS	154-157
COCCIÓN SENSOR	158-159
RECETAS PARA COCCIÓN SENSOR 5 & 6	160-161
ACCIÓN INSTANTÁNEA	162-164
RECETAS PARA ACCIÓN INSTANTÁNEA "TORTA PICANTE"	164-165
RECETAS PARA ACCIÓN INSTANTÁNEA BANDEJA/SOPORTE CUADRADO	166-167
CUIDADO Y LIMPIEZA	168
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES	169
DIRECCIONES DE SERVICIOS	170-175
DATOS TÉCNICOS	178



GERÄT/FOUR/OGNISSA/GRILL/GRILL/GRILL



D 1 Grill-Heizelement

2 Garraumlampe

3 Bedienfeld

4 Einschubschienen

5 Spritzschutz für den Hohlleiter

6 Garraum

7 Antriebswelle

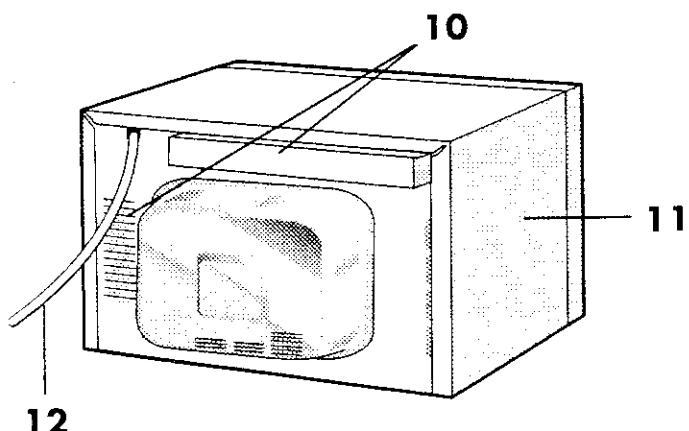
8 Türdichtungen und Dichtungsüberflächen

9 Türgriff

10 Lüftungsöffnungen

11 Außenseite

12 Netzanschlußkabel



F 1 Elément chauffant du gril

2 Eclairage du four

3 Tableau de commande

4 Supports d'étagère

5 Cadre du répartiteur d'ondes

6 Cavité du four

7 Entraînement

8 Joints de porte et surfaces de contact du joint

9 Poignée d'ouverture de la porte

10 Ouvertures de ventilation

11 Partie extérieure

12 Cordon d'alimentation

I 1 Resistenza del grill

2 Luce forno

3 Pannello di controllo

4 Guide del vassoio

5 Coperchio guida onde

6 Cavità del forno

7 Albero motore del piatto rotante

8 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello

9 Maniglia di apertura sportello

10 Prese d'aria

11 Mobile esterno

12 Cavo di alimentazione

NL 1 Grillverwarmingselement

2 Ovenlamp

3 Bedieningspaneel

4 Plankgeleiders

5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)

6 Ovenruimte

7 Verbindingsstuk

8 Deurafdichtingen en pasvlakken

9 Deur open-handel

10 Ventilatie-openingen

11 Behuizing

12 Snoer

E 1 Resistencia del grill

2 Lámpara del horno

3 Panel de mandos

4 Guías de soporte

5 Tapa de la guía de ondas

6 Interior del horno

7 Arrastre del plato giratorio

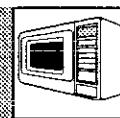
8 Juntas de la puerta y superficies de cierre

9 Tirador para abrir la puerta

10 Orificios de ventilación

11 Caja exterior

12 Cable de alimentación



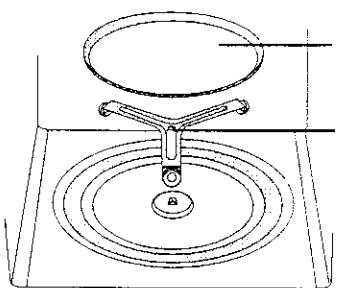
D ZUBEHÖR

Überprüfen, ob die Zubehörteile vorhanden sind:

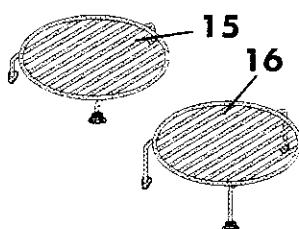
- 13** Drehteller, **14** Drehteller-Träger, **15** Niedriger Rost
- 16** Hoher Rost, **17** Quadratisches Rost, **18** Backblech.
- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle (7) in die Mitte des Gerätebodens legen. Stellen Sie bitte dabei sicher, dass die TOP markierte Oberseite nach oben weist. Der Drehteller-Träger sollte sich nun reibungslos um die Antriebswelle drehen lassen.
- Plazieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Bei Bedarf das hohe/niedrige Rost auf den Drehteller stellen.
- Quadratisches Rost bitte wie in Abbildung A gezeigt in die Einschubschienen schieben. Beim Benutzen des quadratischen Rosts sicherstellen, dass sich der Rostpositionierer auf der rechten Seite befindet.

HINWEIS:

- Das Gerät nur betreiben, wenn der Drehteller und der Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind. Dies fördert ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht installierter Drehteller kann klappern, sich nicht richtig drehen und dadurch das Gerät beschädigen.
- Der Drehteller dreht sich sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung kann sich bei jedem erneuten Starten des Geräts ändern. Dies hat keine Auswirkungen auf das Garergebnis.
- Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.



Für MIKROWELLEN-, GRILL- und HEISSLUFT-Betrieb.



Nur für HEISSLUFT. Siehe Seiten 19-20.

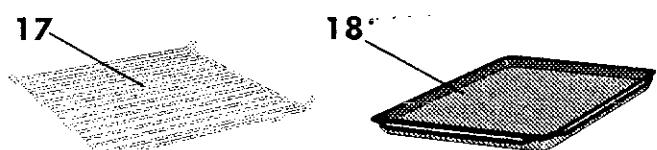
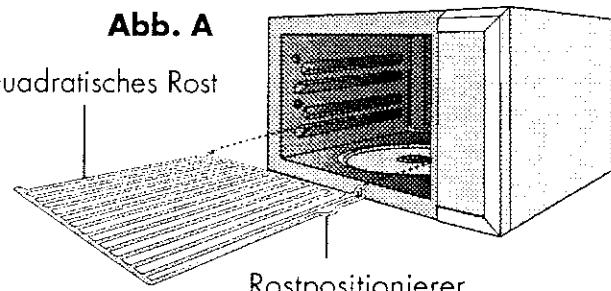
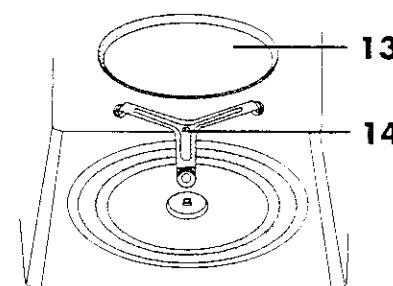


Abb. A

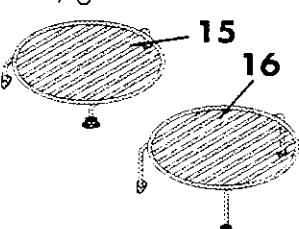
Quadratisches Rost



Rostpositionierer



Pour l'utilisation micro-ondes, grill et convection



Utiliser uniquement pour la Convection. Voir pages 50 & 51.

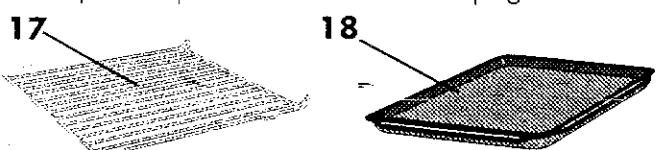
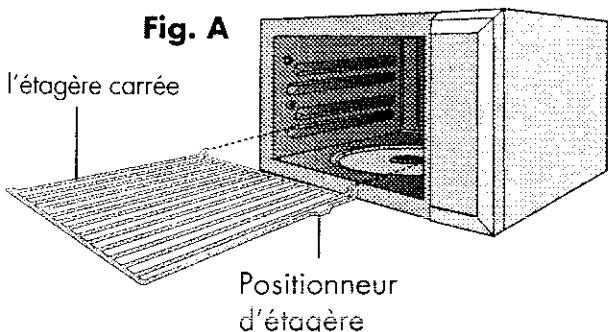


Fig. A

un l'étagère carrée



Positionneur d'étagère

F ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:

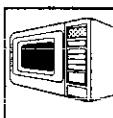
13 Plateau tournant, **14** Pied du plateau, **15** Trépied bas, **16** Trépied haut, **17** un l'étagère carrée.

18 Plat de cuisson fourni,

- Positionnez le support de plateau tournant sur le mancon stûé au centre du sol du four en veillant à tourner la PARTIE supérieure (comportant le mot "TOP" gravé) du support vers le haut. Le support doit tourner librement autour du manchon.
- Placez le plateau tournant sur le support de plateau.
- Placez les supports supérieurs/inférieurs sur le plateau tournant si nécessaire.
- Lorsque l'on utilise les étagères carrées, toujours les placer sur les supports d'étagères comme illustré en fig. A. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée, s'assurer que le positionneur d'étagère est bien sur le côté droit.

AVERTISSEMENT:

- Veillez toujours à ce que le plateau tournant et le support soient correctement montés afin de permettre une cuisson bien répartie. Un plateau tournant mal posé pourra cogner, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- La table tournante tourne dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le sens de rotation peut changer chaque fois que l'on met le four en marche. Cela n'affecte en rien la cuisson.
- Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé SHARP.

**NL TOEBEHOREN**

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

13 Draaitafel, 14 Draaisteun, 15 Laag rek,
16 Hoog rek, 17 Vierkante plank, 18 Bakvorm.

- Plaats de steun van het draaiplateau in de koppeling in het midden van de magnetronbodem met TOP aan de bovenkant (TOP staat op de ene kant gegraveerd). De steun moet vrij om de koppeling kunnen draaien.
- Plaats het draaiplateau op de steun.
- Plaats de hoge/lage rekken zonodig op het draaiplateau.
- Plaats vierkante planken op de geleiders zoals aangegeven in afbeelding A. De plankpasser moet zich aan de rechterzijde bevinden.

WAARSCHUWING:

- Gebruik de magnetronovens alleen als het draaiplateau en de steun juist zijn aangebracht. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig gekookt. Een onjuist aangebracht draaiplateau kan rammelen, niet goed draaien en schade aan de oven veroorzaken.
- De draaitafel draait rechts- en linksom. Het kan zijn dat het draaimechanisme iedere keer wanneer u de oven start van richting verandert. Dit is niet van invloed op het uiteindelijke resultaat.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.

I ACCESSORI

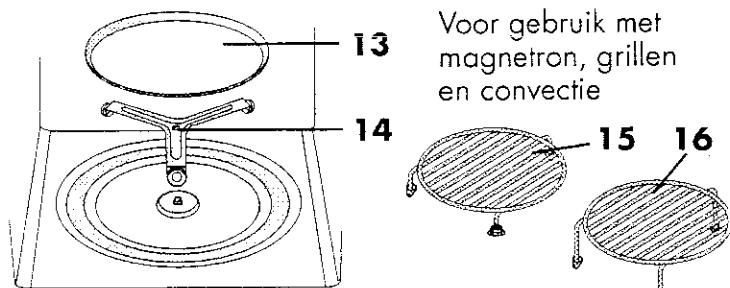
Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito: **13 Piatto rotante, 14 Sostegno rotante, 15 Griglia bassa, 16 Griglia alta,**

17 Ripiano quadrato, 18 Stampo per dolci,

- Posizionare il supporto del vassoio girevole nell'innesto al centro del piano del forno, assicurandosi che il lato indicato come TOP sia rivolto verso l'alto (la scritta TOP è incisa su un lato). In tal modo dovrebbe essere in grado di ruotare liberamente attorno all'innesto.
- Posizionare il vassoio girevole sull'apposito supporto.
- Se necessario, posizionare i due ripiani, superiore e inferiore, sul vassoio girevole.
- Quando si utilizzano i vassoi quadrati, è necessario posizionarli sulle apposite guide come mostrato nella fig. A. Assicurarsi che il posizionatore del vassoio si trovi sul lato destro.

AVVERTENZA:

- Utilizzare sempre il forno con il vassoio girevole e il supporto correttamente installati. In tal modo è garantita una cottura uniforme. Un vassoio girevole installato in maniera errata può fare rumore, non ruotare correttamente e danneggiare il forno.
- Il piatto girevole ruota sia in senso orario che antiorario. Ogni volta che il forno viene acceso, è possibile cambiare la direzione della rotazione, senza che questo influisca sulla cottura.
- Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.



Voor gebruik met magnetron, grillen en convectie

Alleen voor Convection gebruiken. Zie pagina's 82 en 83.

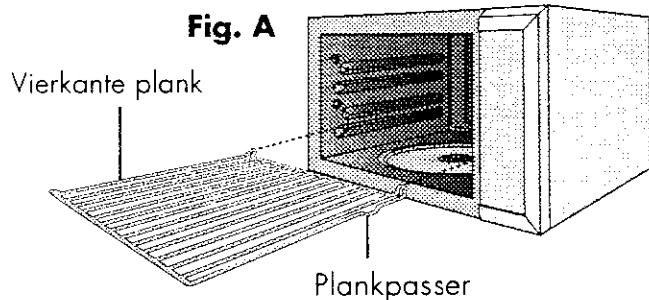
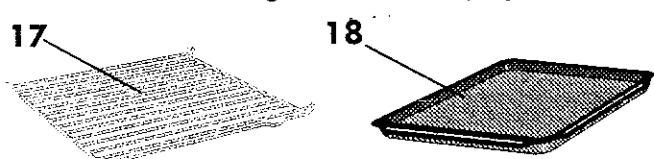
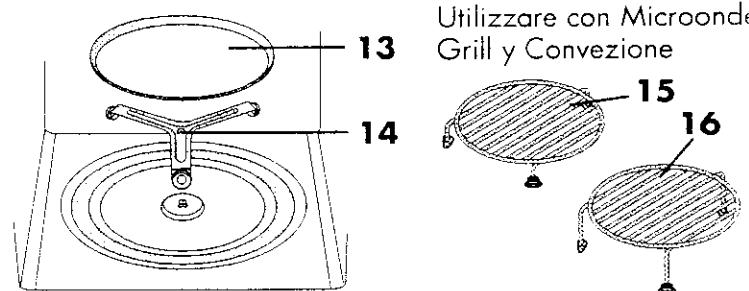


Fig. A



Utilizzare con Microonde, Grill y Convezione

Utilizzare solo con il programma Convezione. Vedere le pagine 114 e 115.

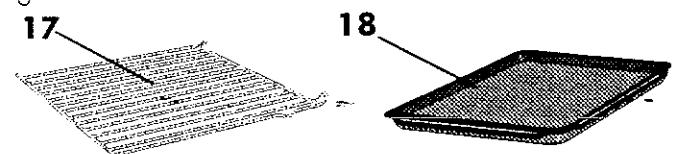
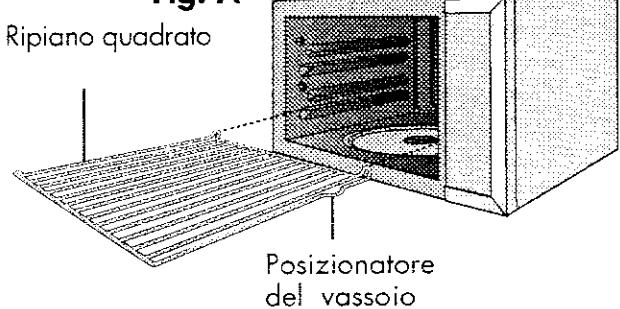
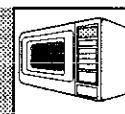


Fig. A



Posizionatore del vassoio



E ACCESORIOS

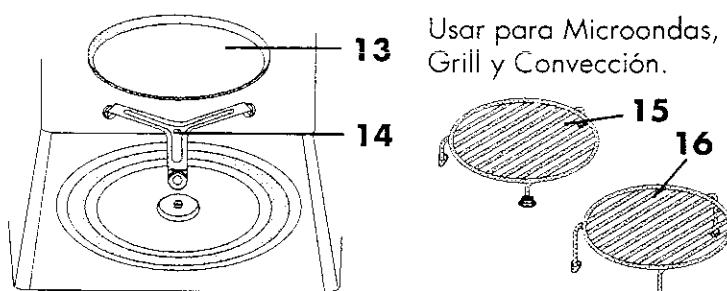
Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:

13 Plato giratorio, **14** Soporte del rodillo,
15 Rejilla baja, **16** Rejilla alta, **17** Estante cuadrado,
18 Bandeja de hornear,

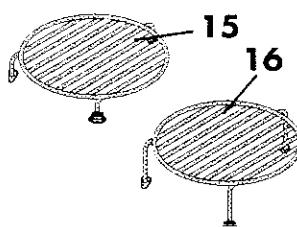
- Coloque el soporte del plato giratorio en el acoplamiento situado en el centro del piso del horno, asegurándose de ponerlo con el lado SUPERIOR hacia arriba (en un lado está grabada la palabra "TOP"). Debe poder girar libremente en el acoplamiento.
- Coloque el plato giratorio sobre el soporte del mismo.
- Coloque las rejillas superiores/inferiores sobre el plato giratorio, si es necesario.
- Al utilizar los soportes cuadrados, se deben colocar sobre las guías como se muestra en la fig. A. Si se utiliza el soporte cuadrado hay que comprobar que el localizador del soporte se halle en el lado derecho.

ADVERTENCIA:

- Siempre hay que poner el horno en funcionamiento con el plato giratorio y el soporte correctamente montados. Esto permite una cocción uniforme. Un plato giratorio mal montado puede chirriar, puede no girar correctamente y estropear el horno.
- El plato giratorio gira en la dirección de las agujas del reloj y en sentido contrario. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se ponga en marcha el horno. Esto no afecta a la cocción.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven. Este horno se suministra con dos rejillas (Superior e Inferior) y una bandeja de horneado.



Usar para Microondas, Grill y Convección.



Usar solamente para Convección. Ver páginas 146 & 147.

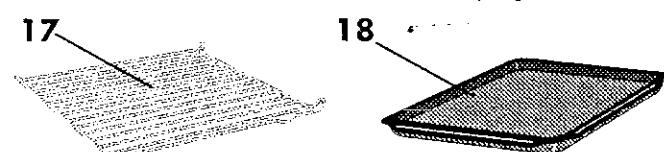
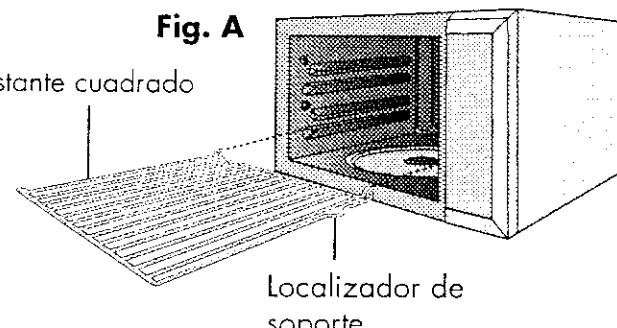
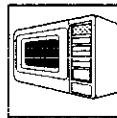


Fig. A

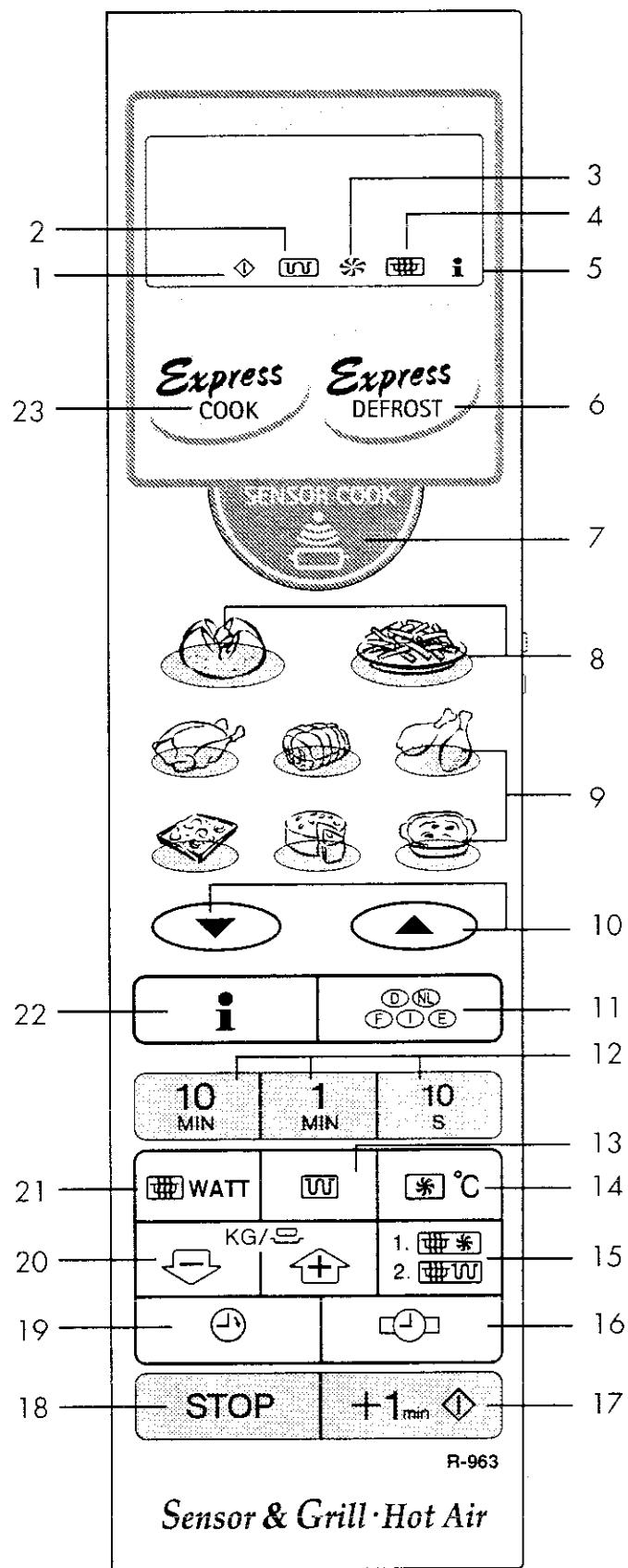
Estante cuadrado



Localizador de soporte



BEDIENFELD



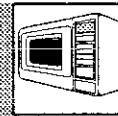
D BEDIENFELD

Anzeigen und Symbole

- 1 Symbol für **GARVORGANG**
- 2 Symbol für **GRILL**
- 3 Symbol für **HEISSLUFT**
- 4 Symbol für **MIKROWELLE**
- 5 Symbol für **INFORMATION**

Bedienungstasten

- 6 **EXPRESS-AUFTAUEN**-Taste
- 7 **SENSOR-GAREN**-Taste
- 8 **KARTOFFEL**-Taste
- 9 **PORTIONS-AUTOMATIK**-Taste
- 10 **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten
- 11 **SPRACHEN**-Taste
- 12 **ZEITEINGABE**-Tasten
- 13 **GRILL**-Taste
- 14 **HEISSLUFT**-Taste
Zum Ändern der Heisslufttemperatur
- 15 **KOMBI-BETRIEB**-Taste
 - für Mikrowellengaren mit HEISSLUFT
 - für Mikrowellengaren mit GRILL
- 16 **UHREINSTELL**-Taste
- 17 **+ 1 min** / **START**-Taste
- 18 **STOP**-Taste
- 19 **ZEITSCHALTUHR**-Taste
- 20 **GEWICHTSEINGABE**-Tasten
- 21 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
Zum Ändern der Mikrowellenleistung
- 22 **INFO**-Taste
- 23 **EXPRESS GAREN**-Taste

**F TABLEAU DE COMMANDE****Affichage numérique et témoins**

- 1 Témoin **CUISSON EN COURS**
- 2 Témoin **GRIL**
- 3 Témoin **CONVECTION**
- 4 Témoin **MICRO-ONDES**
- 5 Témoin **INFORMATION**

Touches de fonctionnement

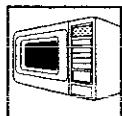
- 6 Touche **DECONGELATION RAPIDE**
- 7 Touche **CUISSON SENSOR**
- 8 Touches **POMMES DE TERRE**
- 9 Touches **ACTION INSTANTANEE**
- 10 Touches **MOINS/PLUS**
- 11 Touche **LANGUE**
- 12 Touches **TEMPS**
- 13 Touche **GRIL**
- 14 Touche **CONVECTION**
Appuyer pour changer le réglage de la convection
- 15 Touche **MODE COMBINE**
■■■ micro-ondes avec CONVECTION
■■■■■ micro-ondes avec GRIL
- 16 Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
- 17 Touche **+1 min □ /DEPART**
- 18 Touche **STOP (ARRET)**
- 19 Touche **MINUTEUR**
- 20 Touches **POIDS DONNÉES**
- 21 Touche **NIVEAU DE PUISSANCE**
MICRO-ONDES
Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes
- 22 Touche **INFO**
- 23 Touche **CUISSON RAPIDE**

NL BEDIENINGSPANEEL**Digitaal display en lichtjes**

- 1 **KOKEN**-lichtje
- 2 **GRILL**-lichtje
- 3 **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
- 4 **MAGNETRON**-lichtje
- 5 **INFORMATIE**-lichtje

Bedieningstoetsen

- 6 **EXPRESS ONTDOOIEN**-toets
- 7 **SENSOR BEREIDEN**-toets
- 8 **AARDAPPEL**-toetsen
- 9 **DIRECTE ACTIE**-toetsen
- 10 **MINDER/MEER**-toetsen
- 11 **TAAL**-toets
- 12 **TIJD**-toetsen
- 13 **GRILL**-toets
- 14 **CONVECTIEWARMTE**-toets
Druk de toets in om de convectie-instelling te wijzigen
- 15 **DUBBLE FUNKTIE**-toets
■ voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIEWARMTE
■■ voor koken met de magnetron in combinatie met GRILL
- 16 **KLOKINSTELLING**-toets
- 17 **+1 min □ /START**-toets
- 18 **STOP**-toets
- 19 **TIJDOPNEMER**-toets
- 20 **GEWICHTE INVOEGEN**-toetsen
- 21 **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU**-toets
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in
- 22 **INFO**-toets
- 23 **EXPRES BEREIDEN**-toets



PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

- 1 Indicatore **COTTURA IN CORSO**
- 2 Indicatore **GRILL**
- 3 Indicatore **CONVEZIONE**
- 4 Indicatore **MICROONDE**
- 5 Indicatore **INFORMAZIONI**

Pulsanti di funzione

- 6 Pulsante **SCONGELARE EXPRESS**
- 7 Pulsante **COTTURA SENSOR**
- 8 Pulsanti **PATATE**
- 9 Pulsanti **AVVIO IMMEDIATO**
- 10 Pulsanti **MENO/PIÙ**
- 11 Pulsante **LINGUA**
- 12 Pulsanti **TEMPO**
- 13 Pulsante **GRILL**
- 14 Pulsante **CONVEZIONE**
Premere per cambiare l'impostazione della convezione di calore
- 15 Pulsante **COTTURA COMBINATA**
 - per cottura con il forno a microonde con la CONVEZIONE
 - per cottura con il forno a microonde con il GRILL
- 16 Pulsante di **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
- 17 Pulsante **+1 min ⌂ / START**
- 18 Pulsante di **ARRESTO (STOP)**
- 19 Pulsante **CONTASECONDI**
- 20 Pulsanti **PESO IMMISSIONE**
- 21 Pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**
Premere per modificare l'impostazione
- 22 Pulsante **INFO**
- 23 Pulsante **COTTURA EXPRESS**

PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

- 1 Indicador de **COCCIÓN EN CURSO**
- 2 Indicador de **GRILL**
- 3 Indicador de **CONVECCIÓN**
- 4 Indicador de **MICROONDAS**
- 5 Indicador de **INFORMACIÓN**

Teclas de operación

- 6 Tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS**
- 7 Tecla de **COCCIÓN SENSOR**
- 8 Teclas **PATATAS**
- 9 Teclas **ACCIÓN INSTANTÁNEA**
- 10 Teclas **MENOS/MÁS**
- 11 Tecla de **IDIOMA**
- 12 Teclas **TIEMPO**
- 13 Tecla de **GRILL**
- 14 Tecla de **CONVECCIÓN**
Presione para cambiar el ajuste de convección
- 15 Tecla de **MODO COMBINADO**
 - microondas con CONVECCIÓN
 - microondas con GRILL
- 16 Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
- 17 Tecla de **+1 min ⌂ / INICIO**
- 18 Tecla de **PARADA (STOP)**
- 19 Tecla de **RELOJ**
- 20 Teclas **PESO INTRODUCIR**
- 21 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS**
Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia
- 22 Tecla de **INFO**
- 23 Tecla de **COCCIÓN RÁPIDAS**



Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het installatieframe EBR-9900 (W)/(SL) worden gebruikt dat door SHARP is gepatenteerd. Dit frame is van uw dealer verkrijgbaar. Raadpleeg de instructies over hoe het frame wordt geïnstalleerd of vraag uw dealer naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kan de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenhuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte en draaitafel na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetry te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzagelingen enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:

- Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
- Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zijn.
- Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendel aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 105 goed op.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.

Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/ opwarmen door.

- 2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.**
- 3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles sputt.**

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Kontroleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE, EXPRES BEREIDEN, AARDAPPEL of DIRECTE ACTIE** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.



GEVANGRIJK VELDSTEDEN

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Ovenge waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.

Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging

Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 63. U kunt daardoor de oven beschadigen.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel.

Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL, CONVECTIEWARMTE, DUBBELE FUNCTIE, EXPRES BEREIDEN, AARDAPPEL** of **DIRECTE ACTIE**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande functies, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic produkt hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.

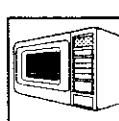
Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.

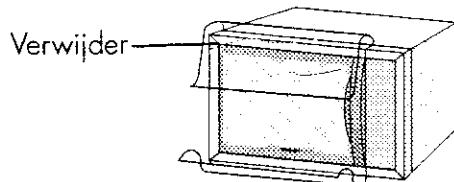
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.



INSTALLATIE

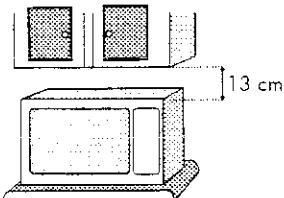
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermlaagjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.



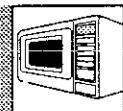
2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren.

4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.

5. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 13 cm boven de oven.



6. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.



Uw oven beschikt over een spaarfunctie.

1. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet. Er verschijnt nu niets op het display.
2. Open de deur. Op het ovendisplay knippert "KIES TAAL" in 5 talen.
3. Sluit de deur.
4. Kies een taal (zie onder).

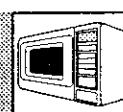
OPMERKING: Als u eenmaal de taal hebt ingesteld met de **TAAL**-toets, toont de display "SPAARSTAND OM SPAARSTAND TE VERLATEN STEL KLOK IN" wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken.

5. Instellen van de klok (zie pagina 78).

6. Verwarm de oven zonder voedsel (zie pagina 81).

KOOKTIPS:

De oven heeft een 'Informatie displaysysteem' dat u stap voor stap instructies geeft over het gebruik van elke functie. U kunt deze informatie krijgen in een door u gewenste taal. De oven heeft een **INFO**-toets voor instructies voor elke toets. Nadat u een toets heeft ingedrukt zullen er lichtjes op het display verschijnen ter informatie over de volgende stap.



Druk op	TAAL-toets	TAAL
€	taal	DEUTSCH
tv	taal	NEDERLANDS
c	taal	FRANCAIS
v	taal	ITALIAN
:	taal	ESPANOL

De oven werd geprogrammeerd in het Duits. U kunt deze taal veranderen door op de **TAAL**-toets te drukken totdat de door u gewenste taal verschijnt. Druk daarna op de **+1 min** / **START**-toets.

NEDERLANDS

oerbe **!:** U wilt **Italiaans** kiezen.

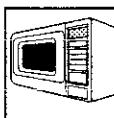
ies he gewenste taal door vier taal op de **TAAL**-toets te drukken.

2. Start de instelling door druk op de **+1 min** / **START**-toets.

Controleer het display.



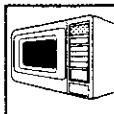
OPMERKING: De geselecteerde taal blijft in het geheugen zelfs als de elektrische voeding wordt onderbroken.



GEbruIK VAN DE STOP-toEts

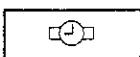
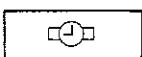
STOPGebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de **STOP**-toets tweemaal in te drukken.



DE KLOK INSTELLEN

Er zijn twee instellingsstanden: de 12-uursklok en de 24-uursklok.

Stap 1**x1****Stap 2****x2**

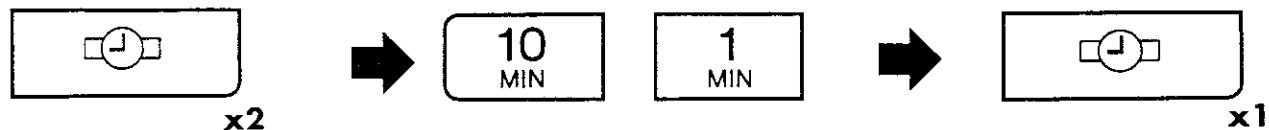
1. Om de 12-uursklok in te stellen, drukt u eenmaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 1 hiernaast.
2. Om de 24-uursklok in te stellen, drukt u tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 2 hiernaast.

Bijvoorbeeld: De 24-uursklok instellen op 23:35:

1. Kies de 24-uursklok door tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.

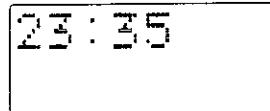
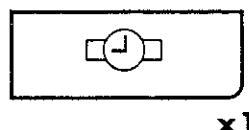
2. Stel de uren in. Druk op de **TIJD**-toetsen totdat het juiste uur in het display verschijnt (23).

3. Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.



4. Stel de minuten in. Druk op de **TIJD**-toetsen totdat het juiste uur in het display verschijnt (35).

5. Druk op de **KLOK INSTELLINGS**-toets. Start de klok.

Controleer het display.**OPMERKING:**

1. Druk op de **STOP**-toets als u tijdens het programmeren een fout maakt.
2. Als de oven op de kook- of op de minuutklokstand staat en u wilt weten hoe laat het is, dan drukt u op de **KLOK INSTELLING**-toets. Zolang u de toets ingedrukt houdt, ziet u hoe laat het is.
3. Indien de stroomtoevoer naar de oven wordt onderbroken wanneer de stekker opnieuw in het stopcontact wordt gestoken, de deur openen en sluiten; de display vertoont "SPAARSTAND OM SPAARSTAND TE VERLATEN STEL KLOK IN". Deze informatie zal verschijnen als u de

taal reeds ingesteld met de **TAAL**-toets. Indien dit gebeurt wanneer de oven in werking is, gaat de programmering verloren. De tijdstelling verdwijnt ook.

4. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.
5. Als u de klok niet instelt, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets. verschijnt op het display. Wanneer de oven klaar is met koken, zal opnieuw op het display verschijnen, in plaats van het uur van de dag.
6. Indien u de klok instelt, werkt de energiespaarstand niet.

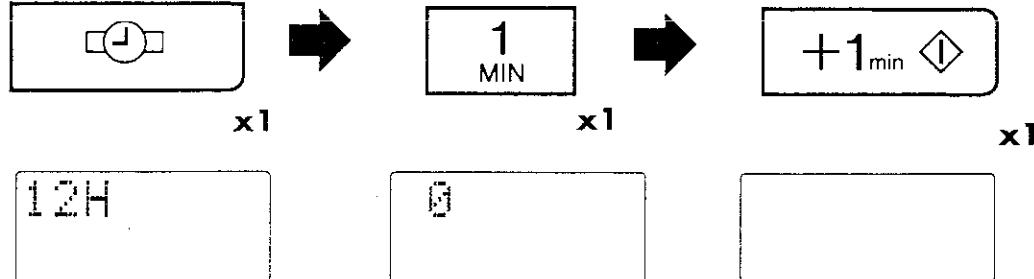


De oven wordt geleverd met ingestelde energiespaarstand. Indien er gedurende 3 minuten na de laatste werking geen handelingen worden uitgevoerd, b.v. de stekker aansluiten of aan het eind van de bereidingstijd, wordt de stroom automatisch uitgeschakeld. Open de deur om de stroom weer in te schakelen. Volg de instructies hieronder om de energiespaarstand te starten:

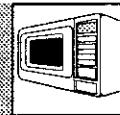
Bijvoorbeeld:

Om de energiespaarstand te starten (de huidige tijd is 23.35):

1. Controleer of de correcte tijd op de display wordt weergegeven.
2. Druk eenmaal op de toets **KLOK INSTELLINGS**-toets.
3. Druk op de **1 MIN**-toets en controleer "0" display wordt weergegeven.
4. Druk op de **+1 min ◇ /START**-toets. De stroom wordt uitgeschakeld en de display is leeg.



HINWEIS: U kunt bij stap 2 de **KLOKINSTELLINGS**-toets tweemaal tippen.



Uw oven heeft 5 stroomstanden. Kies de kookstand die in elk recept staat aangegeven. Over het algemeen gelden de volgende regels:

900 W: voor snelle bereiding of het opwarmen van soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.

600 W: voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanten overgaar te worden.

450 W: voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

270 W (Ontdooistand) om te ontdooien: kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

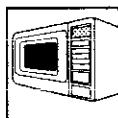
90 W: Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of gebak.

W = WATT

Let instellen van een stroomstand:

1. Voer de gewenste kooktijd in door op de **TIJD**-toetsen te drukken.
2. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tot het gewenste energieniveau op het display verschijnt. (Als de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, wordt **900 W** weergegeven.) Als u het gewenste niveau mist, blijf dan de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets indrukken totdat het niveau opnieuw wordt weergegeven.
3. Druk op de **+1 min ◇ /START**-toets.

OPMERKING: 900 W wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.



KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw oven kan voor maximaal 99 minuten en 90 seconden worden geprogrammeerd.

Bijvoorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 630 W.

1. Stel de gewenste kooktijd in door op de **TIJD**-toetsen te drukken. (2 min. & 30 sec.)

1
MIN

x2

10
S

x3

2. Stel het vermogen in door op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets te drukken.

WATT

x2

3. Druk op de **+1 min ◇ /START**-toets te begin met koken.

+1 min ◇

x1

Controleer het display.

2.30

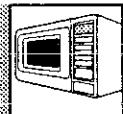
◇

■■■

OPMERKINGEN:

1. Als de deur tijdens het kookproces wordt geopend, zal automatisch de kooktijd op het digitale display stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen zodra de deur gesloten en de **+1 min ◇ /START**-toets ingedrukt wordt.
2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.
3. Zodra de oven ophoudt met koken zal de tijd weer op het display verschijnen, indien de tijd werd ingesteld.

WARNUNG: Gebruik de vierkante plank en de vierkante bakvorm nooit voor koken met de magnetron en de dubbele-kookfunctie aangezien dit tot vonkoversprong kan leiden.

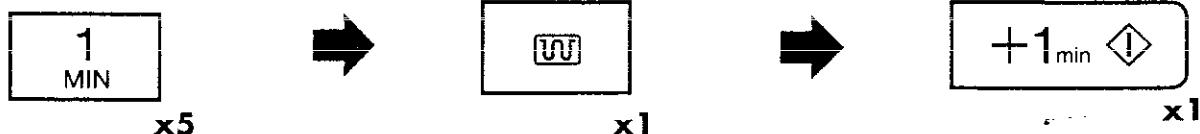


Het grillelement aan de bovenkant in de ovenruimte heeft slechts één instelling.

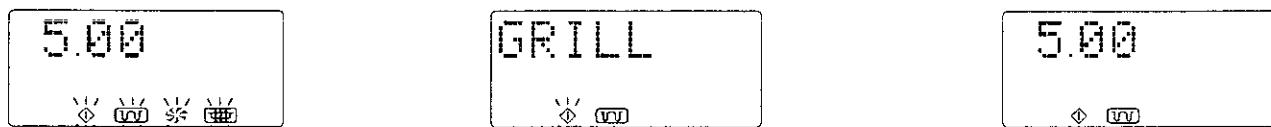
Bijvoorbeeld:

Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de GRILL. Leg het brood op het hoog rek.

1. Voer de gewenste kooktijd in door vijfmaal op de **1 MIN**-toets te drukken.
2. Kies de GRILL door eenmaal op de **GRILL**-toets te drukken.
3. Druk op de **+1 min ◇ /START**-toets te begin met koken.



Controleer het display.



1. U wordt aangeraden om tijdens het grillen de hoge of lage rekken te gebruiken. Het wordt afgeraden de vierkante plank en de vierkante bakvorm voor grillen te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de

grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' zie onder.

3. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

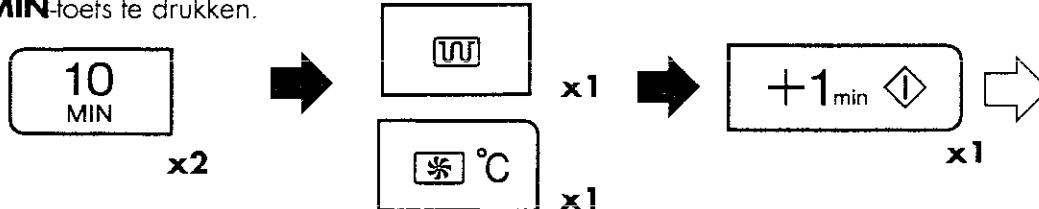


Als u voor het eerst de grill of de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is.

Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de convectie (250° C) en de grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.

BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

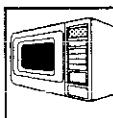
1. Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.
2. De **GRILL**- of de **CONVECTIE**-toets te drukken.
3. Druk op de **+1 min ◇ /START**-toets te begin met opwarmen.



De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.

WAARSCHUWING:

De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden. Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer de oven aan het afkoelen is.



KOKEN MET VOORVERWARMING

Uw magnetronoven kan gebruikt worden als een conventionele oven m.g.v. de convectievoorziening en 10 vooraf ingestelde oventemperaturen.

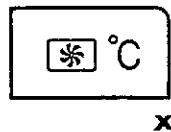
Voor betere resultaten wordt voorverwarming aangeraden (met name wanneer de vierkante plank of de vierkante bakvorm wordt gebruikt).

Druk op de CONVECTIEWARMTE -toets	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

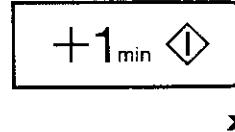
Voorbeeld 1: Koken met voorverwarming

Stel dat u de oven tot 200° C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 200° C wilt koken.

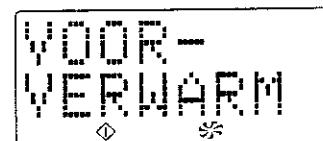
1. Voer de gewenste voorverwarmings temperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 200° C.



2. Druk op de **+1 min** ◇ / **START**-toets om met voorverwarmen te beginnen.



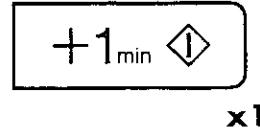
Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een belseignaal horen. Op het display staat 200° C. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.



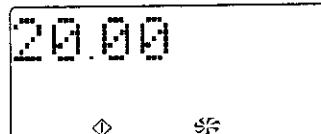
3. Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.



4. Druk op de **+1 min** ◇ / **START**-toets.

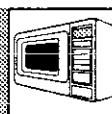


Controleer het display.



OPMERKINGEN:

1. Haal de draaitafel niet uit de oven wanneer de oven voorverwarming.
2. Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.
3. Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden gehouden. Na 30 minuten zal het display veranderen naar het uur van de dag, als de klok is ingesteld. Het gekozen **CONVECTIEWARMTE**-programma zal worden geannuleerd.
4. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".



Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen

Stel dat u 20 minuten lang op 250° C wilt koken.

1. Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.
2. Kies de gewenste kooktemperatuur (250° C).
3. Druk op de **+1 min** ◇ /**START**-toets.

10
MIN

x2



✿ °C

x1



+1 min ◇

x1

Controleer het display.

20.00

◇ SS

OPMERKINGEN:

1. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de convectie gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' zie onder.
3. Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.

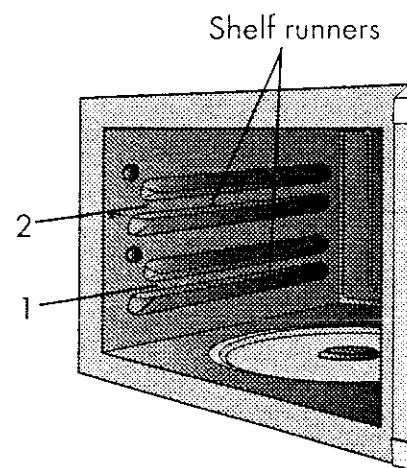
WAARSCHUWING:

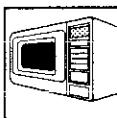
De ovenruimte, de deur, de behuizing, de toebehoren en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de toebehoren uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

NEDERLANDS

SPECIALE AANTEKENINGEN VOOR VIERKANTE PLANK EN VIERKANTE BAKVORM:

1. Plaats de vierkante plank of de vierkante bakvorm op positie 1. Wanneer beide worden gebruikt, plaats de vierkante bakvorm op positie 1 en de vierkante plank op positie 2, zoals in de afbeelding wordt getoond.
2. Haal de draaitafel niet uit de oven wanneer de vierkante plank en/of de vierkante bakvorm worden gebruikt.
3. Draai de vierkante plank, de vierkante bakvorm of de houder op de vierkante plank halverwege het kookproces 90° voor een beter resultaat.
4. Volg onderstaande aanwijzingen wanneer de vierkante plank wordt gebruikt om te voorkomen dat deze ongewild naar buiten schuift:
 - Plaats maximaal 5 kg (houder plus inhoud) op de vierkante plank.
 - De vierkante plank moet zich in de juiste positie bevinden en mag niet rammelen.
 - Trek bij het verwijderen van het gerecht aan de vierkante plank tot deze goed vergrendeld is en verwijder dan het gerecht.
5. Er zijn enkele recepten voor het gebruik van de vierkante plank en de vierkante bakvorm in deze bedieningshandleiding opgenomen. Zie hiervoor pagina's 31 en 32.





DUBBELE KOKEN

Er zijn 2 verschillende combinatiekookfuncties; de combinatie van koken met de magnetron en convectiekoken, en de combinatie magnetron en grillen. Om de **DUBBELE** kookstand te kiezen, drukt u op de **DUBBELE-FUNCTIE**-toets totdat de gewenste stand op het display verschijnt. Over het algemeen verkort de dubbele kooktijd de totale kooktijd.

Druk op de DUBBELE FUNCTIE -toets.	Kookmethode	Energieniveau	Display
DUBBEL 1 1. 2. x1	MAGNETRON 270 W CONV 250°C	90 W - 630 W	
DUBBEL 2 1. 2. x2	MAGNETRON 270 W GRILL	90 W - 900 W	

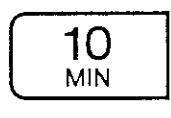
N.B.:

- Om de magnetron energieniveau te veranderen drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
- Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.
- DUBBELE 1** de oventemperatuur kan in tien stappen van 40°C naar 250°C verhoogd worden.

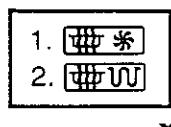
Voorbeeld 1:

Stel dat u 20 minuten lang met de DUBBELE FUNCTIE 1 wilt koken (90 W magnetronenergie en 200°C CONVECTIEWARMTE).

1. Voer de gewenste kooktijd in (20 min.) door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.



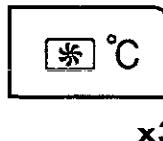
2. Druk eenmaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.



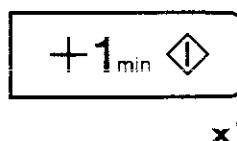
3. Druk eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets (90 W).



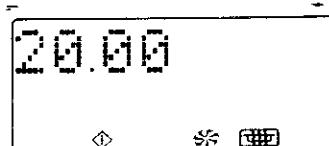
4. Druk driemaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets (200°C).

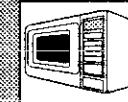


5. Druk op de **+1 min** ◇ / **START**-toets-toets.



Controleer het display.

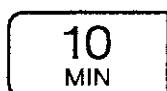




Voorbeeld 2:

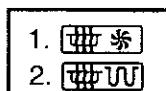
Stel dat u 20 minuten lang met de DUBBELE FUNCTIE 2 wilt koken (90 W magnetronenergie en de GRILL).

1. Voer de gewenste kooktijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.



x2

2. Druk tweemaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.



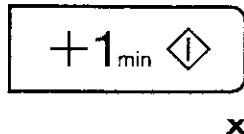
x2

3. Druk eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets (90 W).



x1

4. Druk op de **+1 min** ◇ /**START**-toets.



x1

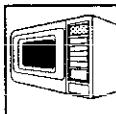
Controleer het display.



OPMERK: Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

WAARSCHUWING:

1. **De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.**
2. **Gebruik de vierkante plank en de vierkante bakvorm nooit voor koken met de magnetron en de dubbele-kookfunctie aangezien dit tot vonkoversprong kan leiden.**



1. MULTISTADIA KOKEN

Maximaal 4 reeksen kunnen worden ingevoerd, bestaande uit kooktijden en standen die met de hand worden ingesteld.

Bijvoorbeeld:-

Koken : 5 minuten op de 900 W stand (stadium 1)
 16 minuten op de 270 W stand (stadium 2)

STAP 1

1. Voer de gewenste kooktijd (5 minuten) in door vijfmaal op de **1 MIN**-toets te drukken.
2. Kies 900 W energiestand door eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.



STAP 2

3. Voer de gewenste kooktijd (16 minuten) in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken en zesmaal op de **1 MIN**-toets.
4. Kies 270 W lage energiestand door driemaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.
5. Druk eenmaal op de **+1 min ◇ /START**-toets om met koken te beginnen.



Controleer het display.



(De oven zal 5 minuten lang op 900 W beginnen te koken en daarna 16 minuten lang alleen de 270 W).



2. MINDER (▼)/MEER (▲)-toets.

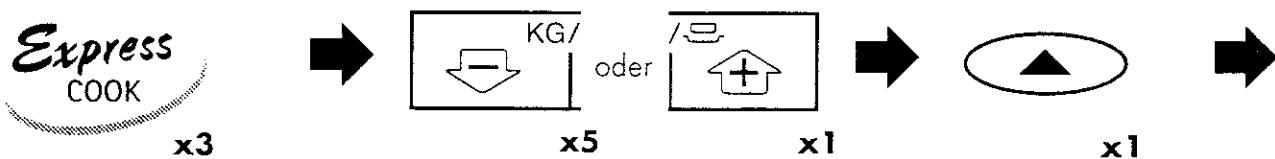
Met de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen kunnen de geprogrammeerde tijden gemakkelijk worden verlengd of verkort (als het vlees meer of minder gaar moet zijn).

a) 1. De ingestelde tijd veranderen voor EXPRES BEREIDEN & EXPRES ONTDOOIJEN:

Tip de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen nadat het gewicht is ingevoerd en voordat de **+1 min ◇ /START**-toets wordt getipt.

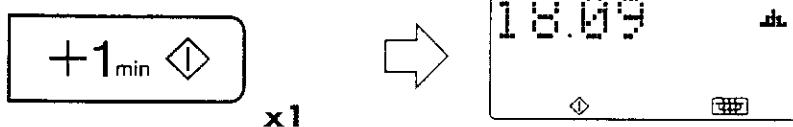
Bijvoorbeeld: Kook 0,2 kg diepvries gratin met de **EXPRES BEREIDEN**-toets en de **MEER** (▲)-toets.

1. Kies het **EXPRES BEREIDEN** voor diepvries gratin door éénmaal op de **EXPRES BEREIDEN**-toets te drukken.
2. Druk op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het juiste gewicht in het display verschijnt.
3. Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door éénmaal op de **MEER** (▲)-toets te drukken.



4. Druk op de **+1 min ◇ /START**-toets.

Controleer het display.

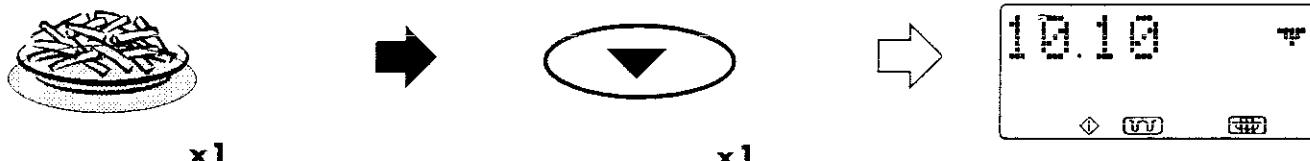


a) 2. De ingestelde tijd veranderen voor SENSOR-FUNCTIE, AARDAPPEL en DIRECTE ACTIE:

Druk de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen achter keuzen de menu.

Bijvoorbeeld: Kook 0,2 kg patates frites met de **AARDAPPEL**-toets en de **MINDER** (▼)-toets.

1. Kies het **AARDAPPEL**-menu voor patates frites door éénmaal op de **AARDAPPEL**-toets te drukken.
2. Kies het gewenste resultaat door éénmaal op de **MINDER**-toets te drukken.
3. De oven zal automatisch beginnen te koken.

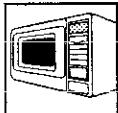


OPMERKINGEN:

Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER**-toets te annuleren.; Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼)-toets drukken. Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲)-toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.

Door iedere druk op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.



3. MINUUT PLUS FUNCTIE

Met de **+1 min ◇ /START**-toets kunt u de twee volgende functies uitvoeren:

+1 min ◇

a) Direct met koken beginnen

U kunt meteen 1 minuut lang met de magnetronoven op stand 900 W koken door op de **+1 min ◇ /START**-toets te drukken.

OPMERKING:

Om ervoor te zorgen dat kinderen niet per ongeluk de oven aanzetten, kan de **+1 min /START**-toets alleen binnen 3 minuut na de vorige handeling worden gebruikt, zoals de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken.

b) De bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd met veelvouden van één minuut verlengen als u op de knop drukt terwijl de oven werkt.

4. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen (tijdens het voorverwarmen) controleren.

DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN:

Als u het energieniveau tijdens het koken wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets.

De oven blijft aftellen, ook al staat het energieniveau op het display weergegeven.

Zolang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

WATT

DE CONVECTIETEMPERATUUR

CONTROLEREN:

Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets.

Wanneer de oven voorverwarmd, kunt u de huidige oventemperatuur controleren.

Zo lang uw vinger op de toets drukt zal de convectietemperatuur in °C worden weergegeven.

°C



5. INFORMATIE-toets

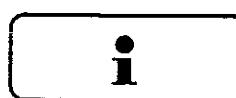
Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFO**-toets voordat u de gewenste toets indrukt.

Bijvoorbeeld:

Stel u wilt informatie krijgen over DIRECTE ACTIE, gebraden kip:

OPMERKING:

1. De informatie zal tweemaal worden herhaald, en daarna geeft het display aan hoe laat het is.
2. Wilt u de informatie annuleren, dan drukt u op de **STOP**-toets.



x1



x1



Controleer het display.

GEBRAID
KIP

0.9 KG -
2.0 KG

PLAATS
OP LAGE

ROOSTER

NEDERLANDS

1. Kies de **INFO**-toetsfunctie.

2. Voor gebraden kip door eenmaal op de **DIRECTE ACTIE** -toets te drukken.

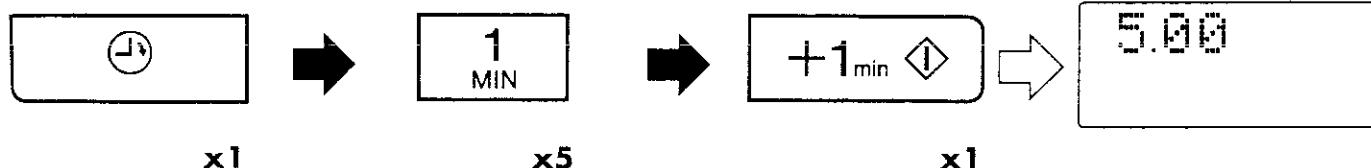
6. TIJDOPNEMER-FUNCTIE

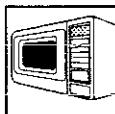
U kunt de timer ook als keukenwekker gebruiken wanneer u de magnetron niet gebruikt; bijvoorbeeld voor het koken van eieren op uw fornuis.

Voorbeeld: De tijdopnemer instellen op 5 minuut:

1. Druk eenmaal op de **TIJDOPNEMER**-toets.
2. Druk vijfmaal op de **1 MIN**-toets.
3. Druk eenmaal op de **+1 min** / **START**-toets om met tijdopnemer te beginnen.

Controleer het display.





EXPRESS-BEREIDEN EN EXPRESS-ONTDOOIEN

Met de **EXPRESS-FUNCTIE** wordt de juiste kookfunctie en de kooktijd automatisch ingesteld. U heeft de keus uit 3 **EXPRESS-BEREIDEN** menu's en 7 **EXPRESS-ONTDOOIEN**.

Waarschuwing:

Voor EXPRESS BEREIDEN

De ovenruimte, de behuizing, de deur, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische functie:

1. De menu's kunnen worden geactiveerd door de **EXPRESS BEREIDEN** en **EXPRESS ONTDOOIEN**-toetsen in te drukken totdat het gewenste menu op het display verschijnt.
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het gewenste gewicht staat weergegeven.
3. De automatische kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de voorgeprogrammeerde kooktijden van de automatische kookprogramma's wilt veranderen, gebruikt u de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toetsen. Zie pagina 67 voor meer informatie. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabelaanwijzingen in het kookboek.
4. Zet de oven aan door op de **+1 min ◇ /START**-toets te drukken.

Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal; het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+1 min ◇ /START**-toets.

De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.

OPMERKING: Lees het menulabel voor de lijst met **EXPRESS BEREIDEN** en **EXPRESS ONTDOOIEN** en de verschillende gewichten.

Express
COOK

Express
DEFROST

1.

Express
COOK

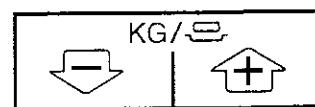
x1



C-1

Menunummer

2.



GEWICHT INVOEGEN-toetsen

3.

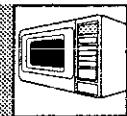


MINDER/MEER-toetsen

4.

+1 min ◇

+1 min ◇ /START-toets



Voorbeeld: Stel dat u Diepvries-Gratin van 0,2 kg wilt koken met **EXPRESS BEREIDEN**.

1. Druk Dreimal op de **EXPRESS BEREIDEN**-toets.

Express
COOK

x3

2. Druk op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het juiste gewicht in het display verschijnt.

KG/
of
/kg
+/-

x5

x1

3. Druk de **+1 min ◇/START**-toets eenmaal in om de functie in te schakelen.

+1 min ◇

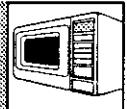
x1

Controleer het display.

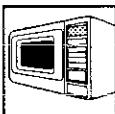
16.30

C-3

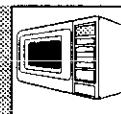
DIEPVRIES
GRATIN



MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
C-1 Bereiden Diepvries kant-en-klaar-maaltijden (Begin temperatuur -18°C)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. Bedeck met deksel. Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert u het eten even om en dekt het opnieuw af. Na het koken, roert u het eten even om en laat het ca. 1-2 minuten lang staan.
C-2 Bereiden Diepvriesgroente (Begin temperatuur -18°C) e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	<ul style="list-style-type: none"> Voeg 1 eetl water per 100 g toe. (Voor champignons is er geen extra water nodig). Plaats het deksel op de schaal. Zodra u het besignaal hoort en de oven stopt, roert u de groente om en doet het deksel weer op de schaal. Na het koken laat u de groente 1-2 minuten lang rusten. <p>OPMERKING: Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.</p>
C-3 Garen Diepvries-Gratin (Begin temperatuur -18°C) z.B. Diepvries-lasagne, Aardappelgratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Gratinschaal, Laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> Haal de gratin uit de originele verpakking en plaats in een geschikte schaale. Gebruik een schaal die groot genoeg voor de gratin is. Voeg 3-4 eetlepels water toe. Niet bedek. Plaats op het lage rooster. Na het koken ca. 5 minuten laten staan.



MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
D-1 Ontdooien * Steak, Kotelets (Begin temperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel.Zodra u het belseignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie.Wikkel het voedsel na het onttdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal onttdooid is.
D-2 Ontdooien * Vleesstukken (Begin temperatuur -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het geroosterd met de borstkant naar beneden bovenop het bord.Zodra u het belseignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek met aluminium folie.Zodra u het belseignaal hoort, draait om en dek met aluminium folie (voor 1,1kg - 2,0 kg).Bedek het vlees na het onttdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal onttdooid is.
D-3 Ontdooien * Gehakt (Begin temperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93) Huishoudfolie	<ul style="list-style-type: none">Bedek het draaiplateau met huishoudfolie.Leg het gehakt op het draaiplateau.Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds onttdooide delen.Na het onttdooien gedurende 5-10 laten liggen om grondig te laten onttdooien.
D-4 Ontdooien * Kippenpootjes (Begin temperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel.Zodra u het belseignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie.Wikkel het voedsel na het onttdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal onttdooid is.
D-5 Ontdooien * Gevogelte (Begin temperatuur -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord.Zodra u het belseignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie.Bedek het vlees na het onttdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal onttdooid is.
D-6 Ontdooien * Cake (Begin temperatuur -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Platte Schaal	<ul style="list-style-type: none">Verwijder alle verpakking van de cake.Plaats de cake op een platte schaal in het midden van het draaiplateau.Na het onttdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15-30 minuten laten staan om hem door en door te laten onttdooien.

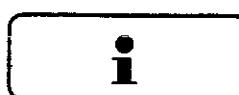


5. INFORMATIE-toets

Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFO**-toets voordat u de gewenste toets indrukt.

VOORBEELD:

U wilt informatie krijgen over DIRECTE ACTIE, voorbraden kip:



x1



x1

1. Kies de **INFO**-toetsfunctie.

2. Voor gebraden kip door eenmaal op de **DIRECTE ACTIE**-toets te drukken.

MERK:

De informatie zal tweemaal worden herhaald, en daarna geeft het display aan hoe laat het is.

2. Wilt u de informatie annuleren, dan drukt u op de **STOP**-toets.

Controleer het display.

GEBRAID
KIP

09 KG-
28 KG

PLAATS
OP LAGE

ROOSTER

NEDERLANDS

6. TIJDOPNEMER-FUNCTIE

U kunt de timer ook als keukenwekker gebruiken wanneer u de magnetron niet gebruikt; bijvoorbeeld om heerlijke eieren op uw fornuis.

Voorbeeld: De tijdopnemer instellen op 5 minuut:

1. Druk eenmaal op de **JDO**-toets.

2. Druk vijfmaal op de **1 MIN**-toets.

3. Druk eenmaal op de **+1 min** / **START**-toets om met tijdopnemer te beginnen.

Controleer het display.



x1

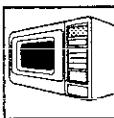
1
MIN

x5

+1 min

x1

5.00



EXPRESS-BEREIDEN EN KOKTIDAALLEN

Met de **EXPRESS-FUNCTIE** wordt de juiste kookfunctie en de kooktijd automatisch ingesteld. U heeft de keus uit 3 **EXPRESS-BEREIDEN** menu's en 7 **EXPRESS-ONTDOOIEN**.

Waarschuwing:

Voor EXPRESS BEREIDEN

De ovenruimte, de behuizing, de deur, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische functie:

1. De menu's kunnen worden geactiveerd door de **EXPRESS BEREIDEN** en **EXPRESS ONTDOOIEN**-toetsen in te drukken totdat het gewenste menu op het display verschijnt.
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het gewenste gewicht staat weergegeven.
 - Stel alleen het gewicht van de etenswaren in. Reken er niet het gewicht van de schaal bij.
 - Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabel staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
3. De automatische kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de voorgeprogrammeerde kooktijden van de automatische kookprogramma's wilt veranderen, gebruikt u de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toetsen. Zie pagina 67 voor meer informatie. Voor de beste resultaten volgt u de kooktabelaanwijzingen in het kookboek.
4. Zet de oven aan door op de **+1 min ◇ /START**-toets te drukken.

Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal; het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+1 min ◇ /START**-toets.

De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.

OPMERKING: Lees het menulabel voor de lijst met **EXPRESS BEREIDEN** en **EXPRESS ONTDOOIEN** en de verschillende gewichten.

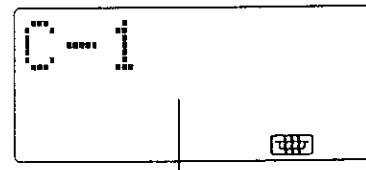
Express
COOK

Express
DEFROST

1.

Express
COOK

x1



Menunummer

2.



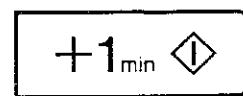
GEWICHT INVOEGEN-toetsen

3.

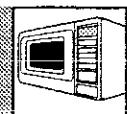


MINDER/MEER-toetsen

4.



+1 min ◇ /START-toets



Voorbeeld: Stel dat u Diepvries-Gratin van 0,2 kg wilt koken met **EXPRESS BEREIDEN**.

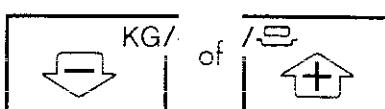
1. Druk Dreimal op de **EXPRESS BEREIDEN**-toets.

2. Druk op de **GEWICHT INVOEGEN**-toetsen totdat het juiste gewicht in het display verschijnt.

3. Druk de **+1 min ◇/START**-toets eenmaal in om de functie in te schakelen.

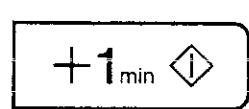
Express
COOK

x3



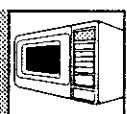
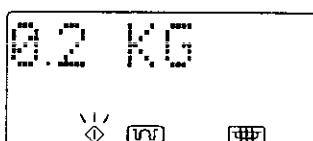
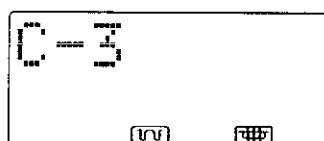
x5

x1



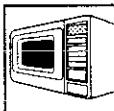
x1

Controleer het display.

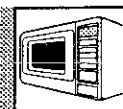


MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
C-1 Bereiden Diepvries kant-en-klaar-maaltijden (Begin temperatuur -18°C)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. Bedeck met deksel. Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert u het eten even om en dekt het opnieuw af. Na het koken, roert u het eten even om en laat het ca. 1-2 minuten lang staan.
C-2 Bereiden Diepvriesgroente (Begin temperatuur -18°C) e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	<ul style="list-style-type: none"> Voeg 1 eetl water per 100 g toe. (Voor champignons is er geen extra water nodig). Plaats het deksel op de schaal. Zodra u het besignaal hoort en de oven stopt, roert u de groente om en doet het deksel weer op de schaal. Na het koken laat u de groente 1-2 minuten lang rusten. <p>OPMERKING: Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.</p>
C-3 Garen Diepvries-Gratin (Begin temperatuur -18°C) z.B. Diepvries-lasagne, Aardappelgratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Gratinschaal, Laag rooster	<ul style="list-style-type: none"> Haal de gratin uit de originele verpakking en plaats in een geschikte schaale. Gebruik een schaal die groot genoeg voor de gratin is. Voeg 3-4 eetlepels water toe. Nicht bedek. Plaats op het lage rooster. Na het koken ca. 5 minuten laten staan.

NEDERLANDS



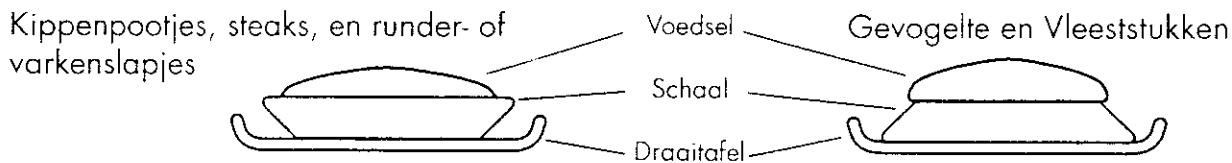
MENU NU.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
D-1 Ontdooien * Steak, Kotelets (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel.Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie.Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-2 Ontdooien * Vleesstukken (Begintemperatuur -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het geroosterd met de borstkant naar beneden bovenop het bord.Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek met aluminium folie.Zodra u het belsignaal hoort, draait om en dek met aluminium folie (voor 1,1kg - 2,0 kg).Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-3 Ontdooien * Gehakt (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93) Huishoudfolie	<ul style="list-style-type: none">Bedek het draaiplateau met huishoudfolie.Leg het gehakt op het draaiplateau.Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdoide delen.Na het ontdooien gedurende 5-10 laten liggen om grondig te laten ontdoien.
D-4 Ontdooien * Kippenpootjes (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel.Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie.Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-5 Ontdooien * Gevogelte (Begintemperatuur -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.93)	<ul style="list-style-type: none">Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord.Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie.Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-6 Ontdooien * Cake (Begintemperatuur -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Platte Schaal	<ul style="list-style-type: none">Verwijder alle verpakking van de cake.Plaats de cake op een platte schaal in het midden van het draaiplateau.Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15-30 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdoien.

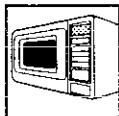


MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
D-7 Ontdooien * Brood (Begintemperatuur -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Platte Schaal	<ul style="list-style-type: none"> • Op het draaiplateau leggen. Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma. • Wanneer het geluidssignaal weer klinkt opnieuw schikken en ontdooide boterhammen verwijderen. • Na ontdooien alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. • Afdekken met aluminiumfolie en 5 - 10 minuten laten liggen, totdat al het brood geheel ontdooi is.

OPMERKINGEN:

- 1 De steaks, runder- of varkenslapjes en kippenpootjes moeten in één laag bevroren zijn.
- 2 Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
- 3 Nadat u het vlees heeft omgedraaid, beschermt u het ontdooide gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie.
- 4 Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
- 5 Voor D-1, D-2, D-4 en D-5 leg het voedsel zoals staat afgebeeld in de oven:





SENSEUR-KOKEN

Deze oven heeft een vochtsensor. Deze sensor werkt met de stoom die van het voedsel komt en berekent op basis hiervan het juiste vermogeniveau en de vereiste kooktijd.

Met de **SENSOR**-toets kunt u gemakkelijk de volgende 6 gerechten bereiden. U hoeft de hoeveelheid voedsel niet zelf in te voeren.

Druk op de **SENSOR**-toets om een van de gerechten voor het koken met de sensor-functie te kiezen. Het nummer van het gewenste gerecht dient op het display te verschijnen.

U kunt de **SENSOR**-toets alleen binnen 3 minuut na de vorige handeling worden gebruikt, zoals de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken.

Raadpleeg altijd de **SENSOR KOKEN** tabel op pagina's 94 voordat deze functie gebruikt wordt.

OPMERKINGEN:

1. Wacht twee minuten nadat de stekker van de magnetronoven in het stopcontact gestoken is voordat **SENSOR KOKEN** wordt gebruikt.
2. Als het **SENSOR KOKEN** programma eenmaal is gestart, mag de deur niet worden geopend of de **STOP**-toets worden getipt totdat de resterende kooktijd op de display verschijnt, tenzij er instructies om te roeren of te keren worden opgevolgd. Gedurende deze tijd tast de sensortechnologie het vocht uit het voedsel af terwijl het warm wordt en wordt de kooktijd bepaald. Door de deur te openen of de magnetronoven te stoppen, wordt de vochtigheidsgraad verstoord en het kookresultaat beïnvloed.
3. Zorg dat het gerecht goed heet is voordat het wordt opgediend. Als het gerecht verder moet worden opgewarmd, moet dit handmatig gedaan worden.
4. Neem al het vocht van de buitenkant van het kookgerei en het interieur van de magnetronoven op met een droge doek of keukenpapier voordat er met **SENSOR KOKEN** wordt gekookt.
5. Als u de kookresultaten wilt wijzigen, moet u **MINDER** (▼) of **MEER** (▲) tippen voordat de **+1 min** ◊ / **START**-toets wordt getipt. Gebruik de instructies op de kooktabel voor de beste resultaten.
6. Als het gerecht moet worden gehanteerd (bijv. gekeerd of geroerd), open dan de deur, volg de instructies op, sluit de deur en tip de **+1 min** ◊ / **START**-toets.
7. Gerechten die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden in de kooktabellen kunnen alleen handmatig worden gekookt (zie het aparte kookboekje).

Voorbeeld: Stel dat u Verse groente van 300 g wilt koken.

1. Druk tweemaal op de **SENSOR**-toets voor Verse Groente



De oven start na 2 sekonden. De resterende kooktijd wordt op het display getoond nadat de sensor de hoeveelheid stoom van het voedsel heeft waargenomen.

No. 2

VERSE
GROENTE

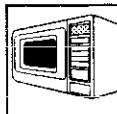


VERSE
GROENTE

OPMERKING: Lees het menulabel voor de lijst met **SENSOR KOKEN** en de verschillende gewichten.



MENU Nu.	GEWICHT/ KEUKENGEREI	METHODE
Nu. 1 Casseroles (Begin temperatuur 5 - 20° C)	200 - 1000 ml Kop of Schaal (voor meer dan 200 ml) en magnetronfolie	<ul style="list-style-type: none"> • Bedek met magnetronfolie. • Plaats de koppen niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Na het koken, omroeren en laat ca. 1-2 minuten lang staan. <p>OPMERKINGEN: Indien u magnetronplastic zonder gaten gebruikt, moet u met een vork 5 keer (bij een schaal) of 2 keer (bij een kop) gaten in het plastic prikken.</p>
Nu. 2 Verse groente (Ausgangstemperatuur 20° C) e.g. Salades, groene bonen, erwten gemeleerde groente	0,1 - 0,8 kg Schaal met deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Snij in kleine stukjes, bijv. reepjes, dobbelsteentjes of plakjes. • Voeg de benodigde hoeveelheid water en indien gewenst wat zout toe (1 EL per 100 g). • Bedek met een deksel. • Na het koken, omroeren en laat ca. 2 minuten lang staan.
Nu. 3 Rijst (Begin temperatuur 20° C)	0,1 - 0,3 kg Grote kom & deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Doe de rijst in een grote kom en voeg water toe. • Afdekken met een deksel. • Plaats de kom in het midden van het draaiplateau. • Wanneer het geluidssignaal weer klinkt omroeren, weer afdekken met deksel. • Wanneer het geluidssignaal wederom weer klinkt omroeren, weer afdekken met deksel. • Na het verstrijken van de bereidingsijd nog 10 minuten laten staan.
Nu. 4 Pasta (Begin temperatuur 20° C)	0,1 - 0,3 kg Grote kom & deksel	<ul style="list-style-type: none"> • Doe de pasta in een grote kom en voeg water toe. • Afdekken met een deksel. • Plaats de kom in het midden van het draaiplateau. • Wanneer het geluidssignaal weer klinkt omroeren, weer afdekken met deksel. • Wanneer het geluidssignaal wederom weer klinkt omroeren, weer afdekken met deksel. • Na het verstrijken van de bereidingsijd nog 2-3 minuten laten staan.
Nu. 5 Visfilet met Saus (Begin temperatuur: Vis 5° C, Saus 20° C)	0,4 - 1,6 kg * (Vis: 0,2 - 0,8 kg) (Saus: 0,2 - 0,8 kg) Schaal & magnetronfolie * Totaal gewicht von Vis & Saus	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de visfilets in een schaal met opstaande rand, met het dunne eind naar het midden toe. • Giet de saus over de visfilets. • Bedek de schaal met magnetronfolie. • Laat na het koken het eten ongeveer 2 minuten lang staan. Voor sauzen, zie de recepten op pagina 96. <p>OPMERKING: Gebruik een grote schaal zodat de saus niet "overkookt".</p>
Nu. 6 Jam (Begin temperatuur 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (Schaal, 3,5 Liter) * Totaal gewicht von fruit und suiker	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de hoeveelheden zoals in de recepten aangegeven, zie pagina 97. • Ontdooi ingevroren fruit voor het koken. • Dek niet af. • Doorroeren wanneer de oven stopt en u een pieptoon hoort. • Stamp fijn wanneer de oven wederom stopt en u een pieptoon hoort. • Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserveafdekmiddel.



Visfilet met saus – Kabeljauwfilet met provençaalse saus

Ingrediënten

20 gr	boter
100 gr	plakjes champignons
1 teentje	knoflook (geperst)
50 g	uitjes
825 gr	tomaten uit blik, zonder sap, uitgelekt
1 theel	citroensap
2 eetl	tomatenketchup
1/2-1 theel	gedroogde basilicum, zout en peper
800 gr	kabeljauwfilets

Bereiding

1. Meng de boter, champignons, uitjes en knoflook in een schaal met rand en kook 3-4 minuten lang op 900 W.
2. Vermeng de tomaten, citroensap, ketchup, basilicum, zout en peper.
3. Leg de visfilet op de groente en bedek met de saus en nog meer groente.
4. Kook op **SENSOR Nu. 5** 'Visfilets met saus'.

Visfilets met prei- en kaassaus

Ingrediënten

50 gr	boter
175 gr	uitjes
1/2 theel	gedroogde marjolein
40 gr	bloem
500 ml	melk
100 gr	gerasppte Gruyère kaas, zout en peper
1 eetl	fijngehakte peterselie
800 gr	visfilet (bijv. koolvis)

Bereiding

1. Leg de boter, uitjes en de marjolein in een braadpan en kook 3-4 minuten lang op 900 W.
2. Roer er de bloem in en voeg er de melk aan toe. Roer het geheel tot een gladde saus.
3. Kook 3-4 minuten lang onbedekt op 900 W.
4. Roer er de kaas in, en voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Leg de visfilet in een platte schaal met rand en giet er de saus over.
6. Kook op **SENSOR Nu. 5** 'Visfilets met saus'.
7. Na het koken, haalt u de vis uit de pan en roert de saus goed om.

Visfilet met pikante saus

Ingrediënten

825 gr	tomaten uit blik, uitgelekt
280 gr	maïs
2-3 theel	chilisaus
40 gr	ui, fijngehakt
3 theel	rode wijnazijn
1/4 theel	mosterd
	tijm, cayennepeper
800 gr	visfilet (bijv. zeebaars)

Bereiding

1. Vermeng de ingrediënten voor de saus.
2. Plaats de visfilets (bijv. zeebaarsfilet) in een platte schaal met rand en giet de saus over de visfilets.
3. Kook op **SENSOR Nu. 5** 'Visfilets met saus'.

Visfilet met kerriesaus

Ingrediënten

40 gr	boter
30 gr	fijngehakte amandelen
1-2 eetl	kerrie
30 gr	bloem (volkoren)
40 gr	rozijnen
200 gr	ananas (kleine stukjes)
125 ml	bouillon
125 ml	ananassap
150 gr	zure room
100 gr	erwten (diepvries), zout, peper
800 gr	visfilet (koolvis)

Bereiding

1. Verwarm de boter, amandelen en kerrie voor 1-2 minuten lang bedekt op 900 W.
2. Voeg er de bloem aan toe, en roer goed om.
3. Voeg er de rozijnen, ananas, ananassap, bouillon en room aan toe, onder voortdurend roeren.
4. Kook 2-3 minuten lang bedekt op 900 W, en roer na het koken om.
5. Voeg er de erwten aan toe, en roer om.
6. Voeg naar smaak zout en peper toe.
7. Plaats de vis in een platte schaal met rand en giet er de saus over.
8. Kook op **SENSOR Nu. 5** 'Visfilets met saus'.

OPMERKINGEN:

1. Deze instructies zijn voor 1,6 kg. Als u minder dan 1,6 kg wilt koken, moet u de hoeveelheid ingrediënten en de kooktijd voor de bereiding van de saus verminderen. Ook dient u de hoeveelheid vis te verminderen.
2. Als u de provençaalse saus of de pikante saus dikker wilt maken, verwijdert u na het koken de vis en roert er een bindingspoeder in (volg de aanwijzingen op de verpakking).

Kiwi-bananenjam

Ingrediënten

527 g	Kiwi
225 g	Bananen
250 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 3 delen fruit)

Voorbereiding

1. Schil de kiwis en pel de bananen. Snijd in kleine stukjes.
2. Meng het fruit met de inmaaksuiker met pectine en gooi in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
3. Kook op **SENSOR Nu. 6 "Jam"**.
4. Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserverafdekmiddel.

Frambozenjam

Ingrediënten

750 g	Frambozen
250 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 3 delen fruit)

Voorbereiding

1. Meng het fruit met de inmaaksuiker met pectine en gooi in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
2. Kook op **SENSOR Nu. 6 "Jam"**.
3. Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserverafdekmiddel.

Nectarinejam

Ingrediënten

667 g	Nectarines
3 eetlepels	Citroensap
333 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 2 delen fruit)
4 eetlepels	Oranjelikeur (bijvoorbeeld Cointreau)

Voorbereiding

1. Snijd de nectarines in kleine stukjes.
2. Leg in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
3. Meng het fruit met het citroensap en de inmaaksuiker met pectine.
4. Kook op **SENSOR Nu. 6 "Jam"**.
5. Na het koken de oranjelikeur toevoegen en in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserverafdekmiddel.

Gemengde bessenjam

Ingrediënten

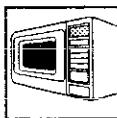
667 g	Gemengde bessen (zwarte bessen, bosbessen, frambozen, aalbessen, aardbeien)
333 g	Gelatinesuiker (Inmaaksuiker met pectine, 1 deel suiker: 2 delen fruit)

Voorbereiding

1. Meng het fruit met de inmaaksuiker met pectine en gooi in een ovale 3,5 liter glazen vorm (vuurvaste vorm).
2. Kook op **SENSOR Nu. 6 "Jam"**.
3. Na het koken in een schone glazen pot gieten en afdekken met ("schroef") deksel of conserverafdekmiddel.

OPMERKINGEN:

1. Volg de aanwijzingen in de automatische kookfuncties tabellen op blz. 95.
2. Deze instructies gelden voor een gewicht van 1,0 kg. Bij bereiding van andere gewichten moeten de ingrediënten overeenkomstig aangepast worden.



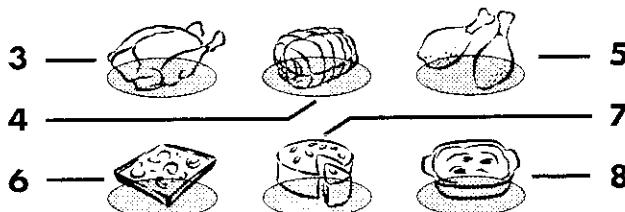
AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE

De **AARDAPPEL** en **DIRECTE ACTIE** berekenen automatisch de juiste kookfunctie en de juiste kooktijd voor de onderstaande etenswaren.

AARDAPPEL-toetsen



DIRECTE ACTIE-toetsen



AARDAPPEL-toetsen

- 1 Gekookte aardappelen/
Aardappelen in hun schil
- 2 Patates Frites

DIRECTE ACTIE-toetsen

- 3 Gebraden kip
- 4 Gebraden varkensvlees
- 5 Kippenpootjes
- 6 Pikante koekjes
- 7 Cake
- 8 Au gratin

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze **AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE** functie:

1. Druk voor het menu op de gewenste **AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE**. De **AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE**-toets alleen binnen 3 minuut na de vorige handeling worden gebruikt, zoals de deur dicht doen of op de **STOP**-toets drukken.
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de **AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE**-toets totdat het gewenste gewicht staat weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schotel dient er niet bij opgeteld te worden. Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabellen staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
3. De voorgeprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de kooktijden die in de **AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE** zijn voorgeprogrammeerd wilt veranderen, dan drukt u op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toetsen (zie pagina 87 voor meer details).
4. Gelijk nadat het gewicht is ingevoerd, zal de oven beginnen te koken.

WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

OPMERKINGEN:

Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+1 min □ /START**-toets.

De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.

Voorbeeld: Stel dat u 200 g patates frites wilt verhitten.

Kies de functie en voer de hoeveelheid in door vijfmaal op de **PATATES FRITES**-toets te drukken.



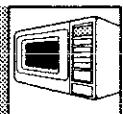
x1



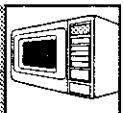
De oven gaat meteen aan.
Controleer het display.



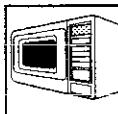
OPMERKING: Lees het menulabel voor de lijst met **AARDAPPEL/DIRECTE ACTIE** en de verschillende gewichten.



MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
Gekookte aardappelen, Aardappelen in hun schil (Begin temperatuur 20° C)	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	<ul style="list-style-type: none"> Schil de aardappelen en snij ze in stukjes van gelijke grootte. Plaats de aardappelen in een schaal Voeg de benodigde hoeveelheid water toe (per 100 g) ca. 2 eetl en een mespuntje zout. Plaats het deksel op de schaal. Zodra u het belseignaal hoort en de oven stopt, roert u de aardappelen om en doet het deksel weer op de schaal. Na het koken laat u 1-2 minuten lang staan.
Patates frites (aanbevolen voor conventionele ovens) (Begin temperatuur -18° C)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Schaal met opstaande rand, Hoog Rek	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de schaal op het hoog rek in de oven. Zodra u het belseignaal hoort, draait u de frites om. Na het koken, haalt u de schaal uit de oven en legt de frites op een bord klaar om te serveren. (Geen rusttijd nodig). Voeg naar smaak zout toe. <p>OPMERKING: Druk bij gebruik van dunne patat op de MINDER (▼)-toets.</p>

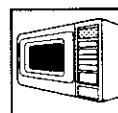


MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
Gebraden kip (Begin temperatuur 5° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) Schaal met opstaande	<ul style="list-style-type: none"> Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip. Doorboor het vel van de kip een aantal keren. Plaats de kip met de borstkant naar beneden direct op de rek en zet de oven aan. Zodra u het belseignaal hoort, draait u de kip om. Na het koken laat het ca. 3 minuten lang rusten.
Gebraden varkensvlees (Begin temperatuur 5° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) Laag Rek	<ul style="list-style-type: none"> U wordt aangeraden om een mager stuk varkensvlees te gebruiken. Vermeng alle ingrediënten en smeer het mengsel over het vlees. Leg het vlees in een schaal met rand en plaats de schaal direct op de draaitafel en zet de oven aan. Zodra u het belseignaal hoort, draait u het vlees om. Na het koken, wikkelt u het vlees in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten lang rusten.
Kippenpootjes (Begin temperatuur 5° C)	0,2 - 1,0 kg (0,2 - 0,3 kg: 50 g 0,3 - 1,0 kg: 100 g) Hoog Rek	<ul style="list-style-type: none"> Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kippenpootjes. Doorboor het vel van de kippenpootjes een aantal keren. Leg de kippenpootjes op het hoog rek, met het vel naar beneden, met het dunne eind naar het midden toe. Zodra u het belseignaal hoort, draait u het vlees om. Na het koken laat het ca. 3 minuten lang rusten.



RECEPTEN VOOR DE DRAAITAFEL

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
Pikante koekjes (Begin temperatuur 20° C) e.g. Uientaart, Preitaart, Pizza	1,0 - 1,6 kg (100 g) Bakvorm OPMERKING: De Bakvorm worden heel erg heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de pikante koekjes voor aan de hand van pagina 100-101. De voorverwarming voor dit menu is geprogrammeerd. Haal de draaitafel niet uit de oven tijdens het voorverwarmen en koken. Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en druk op Start wanneer de oven is voorverwarmd. Draai de vierkante bakvorm 90° op de onderste geleider wanneer de oven stopt en het waarschuwingssignaal klinkt. Verwijder de vierkante bakvorm na het koken en serveer het gerecht op een bord.
Cake (Begin temperatuur 20° C) e.g. Gugelhupf, Worteltaart	0,5 - 1,5 kg (100 g) Bakvorm, bord, Laag Rek	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de cake zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek. Leg een bord omgekeerd op het laag rek en plaats er de bakvorm op. Na het bakken, ca. 10 minuten laten staan. Haal de cake uit de vorm.
Au gratin (Begin temperatuur 20° C)	0,5 - 2,0 kg (100 g) Ondiepe, ovale gratineerschotel, Laag Rek	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de gratin zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek. Na het koken, laat het eten ca. 5-10 minuten lang staan.



RECEPTEN VOOR DE DRAAITAFEL PIKANTE KOEKJES

UIENTAART

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3l)
vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

375 g meel
30 g gist
1 ei
125 ml melk
1/2 theel. zout
75 g boter

Ingrediënten - voor de toplaag

650 g uien
100 g ontbijtspek
30 g boter
cheyenne-peper
3 eieren
200 g zure room
1/2 theel. zout

Voorbereiding

Dit recept is voldoende voor circa. 1,6 kg.

- Maak uit de genoemde ingrediënten een gistdeeg. Dek het deeg af met een hittebestendige folie of een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen. Plaats het mengsel 20 minuten op CONVECTIE 40 °C.
- Pel de uien en snijd deze en het spek in blokjes. Doe de boter, de uien en het spek in een kom. Plaats de deksel op de kom en smoer het mengsel 8-12 minuten (900 W). Laat het mengsel afkoelen en voeg de eieren, de zure room en het zout toe.
- Voorverwarming is geprogrammeerd voor **DIRECTE ACTIE "Pikante koekjes"**. Verwarm de oven voor. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over het deeg. Laat het deeg opnieuw rijzen.
- Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en druk op 'Start' wanneer de oven is voorverwarmd.
- Draai de vierkante bakvorm 90° wanneer de oven stopt en het waarschuwingssignaal klinkt.

PREITAART

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l)
vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

150 g volkoren meel
120 g roggenmeel (type 1150)
(u kunt ook normaal meel, type 405)
4 theel. bakpoeder (12 g)
1 ei
125 g magere yoghurt
1 1/2 eetl. plantaardige olie
1/2 theel. zout

Ingrediënten - voor de toplaag

450 g prei, in ringen gesneden
3 eetl. water
zout
1 pinch curriepoeder
150 g zure room
3 eieren
2 eetl. volkoren meel
kruidenzout
peper
snuifje nootmuskaat
1 theel. peterselie, fijngehakt
1 theel. bieslook, in kleine ringen gehakt
1 theel. dille, fijngehakt
100 g geraspte Emmenthal-kaas

PIZZA

Benodigdheden: vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

230 g meel
20 g gist
1 theel. suiker
zout
4 theel. olie
135 ml lauw water

Ingrediënten - voor de toplaag

250 g tomaten uit blik, gehakte
basilicum, oregano, tijm, zout,
peper
250 g gewenste toplaag, bijv. paprika,
salami, champignons, etc.
100 g geraspte kaas

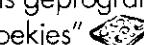
Voorbereiding

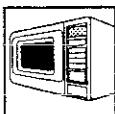
Dit recept is voldoende voor circa 1,3 kg.

- Doe de prei en het water in een kom. Leg het deksel erop en kook de prei 5-8 minuten op 900 W. Schud de prei af, voeg zoet en curriepoeder naar smaak toe. Voorverwarming is geprogrammeerd voor **DIRECTE ACTIE** "Pikante koekjes" . Verwarm de oven voor.
- Meng het meel en het bakpoeder. Voeg het ei, de yoghurt, de olie en het zout toe. Meng alles met een kneedhaak op een handmixer.
- Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm. Zet de rand circa 1 cm omhoog.
- Meng de zure room, de eieren en het meel door elkaar. Breng het mengsel op smaak met kruidenzout, peper, nootmuskaat en kruiden. Meng de geraspte kaas door het mengsel.
- Voeg het mengsel en de prei samen en verdeel het gelijkmatig over het deeg.
- Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en druk op 'Start' wanneer de oven is voorverwarmd.
- Draai de vierkante bakvorm 90° wanneer de oven stopt en het waarschuwingssignaal klinkt.

Voorbereiding

Dit recept is voldoende voor 1,0 kg.

- Los de gist op in lauw water.
- Schud het meel in een kom en maak een kuilje in het midden. Voeg de gist aan het meel toe en vermeng dit al roerend. Voeg zout en olie toe. Goed kneden.
- Dek het deeg af met een hittebestendige folie of een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen. Plaats het mengsel 20 minuten op CONVECTIE 40 °C.
- Voorverwarming is geprogrammeerd voor **DIRECTE ACTIE** "Pikante koekjes" . Verwarm de oven voor. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm.
- Verdeel de tomaten over het deeg. Voeg zout en peper naar smaak toe en leg de gewenste toplaag op de pizza. Verdeel als laatste de geraspte kaas over het geheel.
- Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en druk op 'Start' wanneer de oven is voorverwarmd.
- Draai de vierkante bakvorm 90° wanneer de oven stopt en het waarschuwingssignaal klinkt.



KALKOENBORST IN ROMIGE UIENSAUS

Totale bereidingsijd: 26 minutes

Benodigdheden: vierkante bakvorm

Ingrediënten

1000 g kalkoenborst (9 stuks)

1 zakje utensoepmengsel (gedroogd, 1 zakje voor 750 ml)

500 ml room

200 g champignons, in plakjes

9 plakjes kaas

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 230° C.
2. Snij de kalkoenborst in stukjes van gelijke grootte (9) en leg deze op de vierkante bakvorm.
3. Meng de gedroogde uiensoep met de room (voeg geen water toe). Voeg de plakjes champignons toe. Giet het mengsel over het vlees en leg er tenslotte de plakjes kaas over.
4. Plaats de vierkante bakvorm 26 minuten op de onderste geleider op CONVECTIE 230 °C.
5. Draai de vierkante bakvorm na 16 minuten 90°.

LASAGNE AL FORNO

Totale bereidingsijd: 40-46 minute

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l) rechthoekige schotel (35x29 cm) vierkante plank

Ingrediënten

600 g tomaten uit blik

100 g ui, fijngesneden

100 g ham, in kleine blokjes

1 teen knoflook, geplet

500 g gehakt (runder)

4 theel. aardappelpuree

zout, peper

oregano, thijm, basilicum

450 g room (crème fraîche)

300 ml melk

100 g geraspte Parmezaanse kaas

3 theel. gemengde, gehakte kruiden

2 theel. olijfolie

zout, peper, nootmuskaat

1 theel. plantaardige olie om schotel in te vetten

250 g groene lasagne

2 eetl. geraspte Parmezaanse kaas

1 eetl. boter

Voorbereiding

1. Snijd de tomaten in plakjes en vermeng deze met de ham, de uiblokjes, de knoflook, het gehakt en de gepureerde tomaten. Voeg zout en peper naar smaak toe en kook onder een deksel 12-14 minuten op MAGNETRON 900 W.
2. Meng de room room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Verwarm de oven voor op 250° C.
4. Vet de schaal in en leg op de bodem ervan ongeveer 1/3 van de pasta. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet er wat saus over. Leg nog 1/3 van de pasta op het mengsel gevolgd door een volgende laag van gehaktmengsel en saus. Leg de rest van de pasta bovenop het mengsel. Giet tenslotte veel saus over de pasta en verdeel de Parmezaanse kaas erover. Leg stukjes boter op het gerecht en zet de schaal op de vierkante plank op de onderste geleider gedurende 28-32 minuten op CONVECTIE 250 °C.

Laat na het koken de lasagne circa 5-10 minuten staan.

ROQUEFORTTOAST

Totale bereidingsijd: 15-18 minutes

Benodigdheden: vierkante bakvorm

Ingrediënten

9 sneedjes brood om te toosten
boter

9 plakjes gekookte ham

9 halve peren (uit blik)

9 theel. veenbessenjam

200 g Roquefort-kaas

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 230° C.
2. Toast het brood en smeer er boter op.
3. Leg op iedere snee een plak ham.
4. Snijd de peren in plakjes en leg de plakjes op de ham. Schep 1 theelepel veenbessenjam op iedere snee.
5. Snijd de Roquefort in stukjes en verdeel de kaas over het brood.
6. Leg het brood op de vierkante bakvorm en zet de bakvorm 15-18 minuten op de bovenste geleider op CONVECTIE 230 °C. Draai de vierkante bakvorm na 10 minuten 90°.

BISCUITROL "ARM VAN DE ZIGUENER"

Totale bereidingstijd: 23-25 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm
vetvrij papier

Ingrediënten - voor het deeg

4 eieren
125 g suiker
125 g meel
1 theel. bakpoeder (3 g)

Ingrediënten - voor de toplaag

250 ml melk
1 kaneelstokje
de schil van een citroen
75 g sugar
2 eetl. zetmeel (20 g)
2 eigeel
2 eetl. poedersuiker (20 g)

Voorbereiding

1. Klop de eieren en de suiker met de handmixer tot er luchtbelletjes in het mengsel te zien zijn. Meng het meel en de bakpoeder en zeef dit uit over het ei-suikermengsel. Schep het meel voorzichtig door het mengsel. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Schud het cakemengsel in de bakvorm en bak het mengsel 19-21 minuten op de onderste geleider op CONVECTIE 200 °C. Draai de vierkante bakvorm na 10 minuten 90°.
3. Keer de cake om op een vochtige theedoek waarover u suiker hebt gestrooid. Verwijder voorzichtig het vetvrije papier en rol de cake met behulp van de theedoek onmiddellijk op.
4. Giet 200 ml melk in de kom en voeg het kaneelstokje, de citroenschil en de suiker toe. Dek het mengsel af en verwarm het circa 2 minuten op MAGNETRON 900 W.
5. Meng de rest van de melk met het zetmeel en het eigeel. Neem de citroen en het kaneel uit de 200 ml melk en roer het zetmeelmengsel erdoor. Dek het mengsel af en zet het circa 2 minuten op MAGNETRON 900 W. Roer halverwege en aan het einde door het mengsel.
6. Rol de cake uit, breng het romige mengsel met een kwastje aan en rol de cake voorzichtig weer op. Strooi er poedersuiker overheen.

LINZE BÄCKEREI

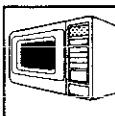
Totale bereidingstijd: 12-15 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm
vierkante plank
bodem van een ronde bakvorm (28 cm)
vetvrij papier

Voorbereiding

1. Bereid de biscuitjes voor zoals beschreven in het bijgeleverde kookboek van Sharp op pagina NL~37.
2. Verwarm de oven voor op 230° C.
3. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm en over de boden van de ronde bakvorm. Leg 20 biscuitjes op de vierkante bakvorm en 12 stuks op de ronde bakvorm. Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en de vierkante plank met de ronde bakvorm op de bovenste geleider en bak de biscuitjes 12-15 minuten op CONVECTIE 230 °C.

Bereid het resterende deeg op dezelfde manier voor.



LET OP: GEBRUIK VOOR DE BINNEN- OF BUITENKANT VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES.

WAARSCHUWING!

Na verhitting met de **GRILL, DUBBELE FUNCTIE, CONVECTIEWARMTE, EXPRES BEREIDEN, AARDAPEL** of **DIRECTE ACTIE** zullen de ovenruimte, de deur, de behuizing van de oven en de accessoires erg heet zijn. Voordat u de oven schoonmaakt, moet u er zeker van zijn dat de oven helemaal is afgekoeld.

Buitenkant van de oven:

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtige doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel:

Open de deur alvorens de oven te reinigen, zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Met een vochtige doek veegt u zachtjes het voorpaneel schoon. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg telkens nadat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkoksels weg met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn.
Aangekoekt vuil kan oververhit raken, gaan roken of branden en vonkbogen veroorzaken. Verwijder de golfgeleiderbescherming niet.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen sputibusreinigers.
4. Warm uw oven regelmatig met grill en convectiewarmte op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina 81. Als er etensresten of vetspatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Toebehoren

Reinig de toebehoren met een zacht afwasmiddel en water en maal ze goed droog. De toebehoren kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoevervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.

OPMERK: Houd de microgolfgeleider en de accessoires altijd schoon. Als u vet in de ovenruimte of op de accessoires laat zitten, kan dit oververhit raken en vonkbogen veroorzaken, gaan roken of zelfs branden wanneer de magnetronoven de volgende keer wordt gebruikt.



CONTROLEER HET VOLGENDE ALvorens EEN REPARATEUR TE BELLEN:

1. Voeding:

Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend?

JA _____ NEE _____

3. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.

Stel de kookfunctie in op de magnetronstand.

Stel de oven in op 1 minuut op (900 W) en zet de oven aan.

Gaat het ovenlichtje aan?

JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

JA _____ NEE _____

(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)

Hoort u na 1 minuut het belseignaal?

JA _____ NEE _____

Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit?

JA _____ NEE _____

Is de kop met water na deze minuut warm?

JA _____ NEE _____

4. Haal de kop uit de oven en sluit de deur.

Stel de **GRILL**-stand  in op 3 minuten voor zowel de grill.

Zijn na 3 minuten de grill-verwarmingselementen roodgloeiend geworden? JA _____ NEE _____

5. Stel de **CONVECTIE**-stand in op 3 minuten (250° C).

Is de binnenkant van de oven heet na 3 minuten.

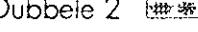
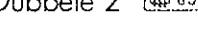
JA _____ NEE _____

BELANGRIJK: Indien de display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de energiespaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de energiespaarstand te annuleren. Zie pagina 79.

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

OPMERKING:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetronstand op 900 W	20 min.
Grill-stand	15 min.
Dubbele 1 	Magnetron - 40 min. (630 W magnetron vermogen)
Dubbele 2 	Magnetron - 15 min. (900 W magnetron vermogen)
Dubbele 2 	Magnetron - 40 min. (630 W magnetron vermogen)
	Grill - 15 min.

2. Na het gebruik van de **GRILL**-, **DUBBELE**-, **CONVECTIEWARMTE**-functie, **EXPRES BEREIDEN**, **AARDAPPEL** en **DIRECTE ACTIE**, zal de koelfan aanslaan en zal op het display 'NU KOELEN' weergegeven staan. Als u tijdens deze kookfuncties op de **STOP**-toets drukt en de deur opent, dan zal de koelfan ook aanslaan: u zult daardoor voelen dat er lucht uit de ventilatieopeningen wordt geblazen.

NEDERLANDS



IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Nel caso in cui il forno vada installato a incasso, deve essere usata la struttura per installazione EBR-9900 (W)/(SL) distribuita da SHARP e disponibile presso il Vostro rivenditore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della struttura o chiedere al rivenditore l'esatta procedura. Soltanto l'uso dell'apposita struttura garantisce la sicurezza e la qualità del prodotto.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Se il fumo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRIRE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione.

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno e il piatto rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che le guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 136.

APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCALIZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND

ALCOMAT AG, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

SWEDEN

Om förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå , Phone: 090-125001, Fax: 090-31135 / **Bild o ljudservice**, Roxviksgalen 8, 582 73 Linkoping, Phone: 013-356250 , Fax: 013-356255 / **Önköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-60211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten , Phone: 08-186170 , Fax: 08-186175 / **retronik**, Östermåvägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY

Norsk Elektronik senter, Postbox 13 , No-2007 Kjeller , Phone: +47-63804500 , Fax: +47-63804501

ICELAND

raedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790 , IS-128 Reykjavik , Phone: +354-5332800 , Fax: +354-5332810
ljolmtaekni Ehf, Skeifar , IS-108 Reykjavik , Phone: +354-5332150 , Fax: +354-5332151

DENMARK

Imstock Radio & Tv service, Sallingsvej 61 , DK-2720 Vanløse , Phone: 45-38740021 , Fax: 45-38740031

UOMI

Perkko, PL 40 Rälssintie 6 , SF-00721 Helsinki , Phone: +35-8947805000 , Fax: +35-8947805480
heho Video, Kuoataankatu 7 , SF-00520 Helsinki , Phone: +35-891451500 , Fax: +35-891461767

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom										
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16 A										
Leistungsaufnahme:	<table> <tr> <td>Mikrowelle</td> <td>: 1.5 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>: 2.65 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill/Mikrowelle</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Heißluft</td> <td>: 2.65 kW</td> </tr> <tr> <td>Heißluft/Mikrowelle</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> </table>	Mikrowelle	: 1.5 kW	Grill	: 2.65 kW	Grill/Mikrowelle	: 2.8 kW	Heißluft	: 2.65 kW	Heißluft/Mikrowelle	: 2.8 kW
Mikrowelle	: 1.5 kW										
Grill	: 2.65 kW										
Grill/Mikrowelle	: 2.8 kW										
Heißluft	: 2.65 kW										
Heißluft/Mikrowelle	: 2.8 kW										
Leistungsabgabe:	<table> <tr> <td>Mikrowelle</td> <td>: 900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grill Heizelemente</td> <td>: 1300 W (650 W x 2)</td> </tr> <tr> <td>Heißluft</td> <td>: 1300 W</td> </tr> </table>	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)	Grill Heizelemente	: 1300 W (650 W x 2)	Heißluft	: 1300 W				
Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)										
Grill Heizelemente	: 1300 W (650 W x 2)										
Heißluft	: 1300 W										
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz										
Außenabmessungen	: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 537 mm (T)										
Garraumabmessungen	: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T)										
Garrauminhalt	: 40 Liter										
Drehsteller	: ø362 mm, Keramik										
Gewicht	: 23 kg										
Garraumlampe	: 25 W/240-250 V										

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation	: 230V, 50 Hz, monophasé										
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum										
Consommation électrique:	<table> <tr> <td>Micro-ondes</td> <td>: 1.5 kW</td> </tr> <tr> <td>Gril</td> <td>: 2.65 kW</td> </tr> <tr> <td>Gril/Micro-ondes</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Convection</td> <td>: 2.65 kW</td> </tr> <tr> <td>Convection/Micro-ondes</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> </table>	Micro-ondes	: 1.5 kW	Gril	: 2.65 kW	Gril/Micro-ondes	: 2.8 kW	Convection	: 2.65 kW	Convection/Micro-ondes	: 2.8 kW
Micro-ondes	: 1.5 kW										
Gril	: 2.65 kW										
Gril/Micro-ondes	: 2.8 kW										
Convection	: 2.65 kW										
Convection/Micro-ondes	: 2.8 kW										
Puissance:	<table> <tr> <td>Micro-ondes</td> <td>: 900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Elément chauffant du Gril</td> <td>: 1300 W (650 W x 2)</td> </tr> <tr> <td>Convection</td> <td>: 1300 W</td> </tr> </table>	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)	Elément chauffant du Gril	: 1300 W (650 W x 2)	Convection	: 1300 W				
Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)										
Elément chauffant du Gril	: 1300 W (650 W x 2)										
Convection	: 1300 W										
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz										
Dimensions extérieures	: 550 mm (W) x 368 mm (H) x 537 mm (D)										
Dimensions intérieures	: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D)										
Capacité	: 40 litres										
Plateau tournant	: ø362 mm, Céramique										
Poids	: 23 kg										
Eclairage de four	: 25 W/240-250 V										

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL

TECHNISCHE GEGEVENS

Wisselstroom	:	230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	:	Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:		
	Magnetron	: 1.5 kW
	Grill	: 2.65 kW
	Grill/Magnetron	: 2.8 kW
	Convectiewarmte	: 2.65 kW
	Convectiewarmte/Magnetron	: 2.8 kW
Uitvoermogen		
	Magnetron	: 900 W (IEC 60705)
	Grill-verwarmingselement	: 1300 W (650 W x 2)
	Convectiewarmte	: 1300 W
Magnetronfrequentie	:	: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant	:	: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 537 mm (D)
Afmetingen binnenkant	:	: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (D)
Ovencapaciteit	:	: 40 liter
Draaitafel	:	: ø362 mm, ceramisch
Gewicht	:	: 23 kg
Ovenlampje	:	: 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

DATI TECNICI

Tensione di linea CA	:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	:	16 A minimo
Tensione di alimentazione:		
	Microonde	: 1.5 kW
	Grill	: 2.65 kW
	Grill/Microonde	: 2.8 kW
	Convezione	: 2.65 kW
	Convezione/Microonde	: 2.8 kW
Potenza erogata:		
	Microonde	: 900 W (IEC 60705)
	Elemento riscaldamento Grill	: 1300 W (650 W x 2)
	Convezione	: 1300 W
Frequenza microonde	:	: 2450 MHz
Dimensioni esterne	:	: 550 mm (L) x 368 mm (A) x 537 mm (P)
Dimensioni cavità	:	: 375 mm (L) x 272 mm (A) x 395 mm (P)
Capacità forno	:	: 40 litri
Piatto rotante	:	: ø362 mm, ceramica
Poso	:	: 23 kg
lampada forno	:	: 25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

DATOS TÉCNICOS

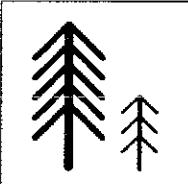
Tensión de CA	: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase	: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	: 1.5 kW
	: 2.65 kW
	: 2.8 kW
	: 2.65 kW
	: 2.8 kW
	: 900 W (IEC 60705)
Potencia de salida:	: 1300 W (650 W x 2)
	: 1300 W
	: 2450 MHz
Frecuencia microondas	: 550 mm (An) x 368 mm (Al) x 537 mm (P)
Dimensiones exteriores	: 375 mm (An) x 272 mm (Al) x 395 mm (P)
Dimensiones interiores	: 40 litros
Capacidad del horno	: ø362 mm, cerámica
Plato giratorio	: 23 kg
Peso	: 25 W/240-250 V
Lámpara del horno	

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.



SHARP



Der Zellstoff zur Herstellung dieses Papiers kommt zu 100 % aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

Ce papier est entièrement fabriqué à partir de pâte à papier provenant de forêts durables

De pulp die gebruik is voor de vervaardiging van dit papier is voor 100 % afkomstig uit bossen die doorlopend opnieuw aangeplant worden

Il 100 % della pasta utilizzata per produrre questa carta proviene da foreste sostenibili

El 100 % de la pasta utilizada en la fabricación de este papel procede de bosques sostenibles